



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**CARRERA FINANZAS**

**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
CENTRO DE ACOPIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE  
CACAO EN LA PARROQUIA PACAYACU, CANTÓN LAGO  
AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS, AÑO 2022.**

**Trabajo de Integración Curricular**

**Tipo:** Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN FINANZAS**

**AUTORA:**

**ANA ISABEL RUANO CHARFUELAN**

Riobamba – Ecuador

2022



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**CARRERA FINANZAS**

**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
CENTRO DE ACOPIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE  
CACAO EN LA PARROQUIA PACAYACU, CANTÓN LAGO  
AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS, AÑO 2022.**

**Trabajo de Integración Curricular**

**Tipo:** Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN FINANZAS**

**AUTORA:** ANA ISABEL RUANO CHARFUELAN

**DIRECTOR:** ING. MAURO PATRICIO ANDRADE ROMERO

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Ana Isabel Ruano Charfuelan

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Ana Isabel Ruano Charfuelan, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 15 de noviembre de 2022



**Ana Isabel Ruano Charfuelan**

**210071389-6**

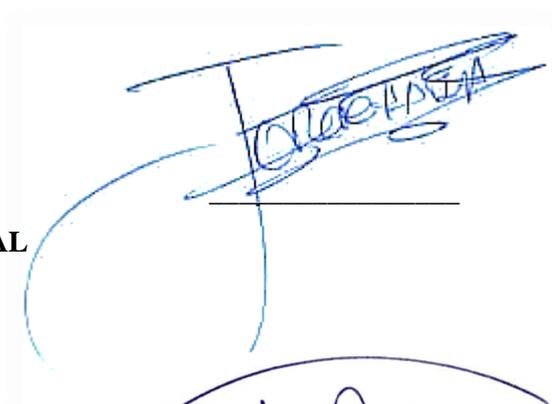
**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**CARRERA FINANZAS**

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; tipo: Proyecto de Investigación, **PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CACAO EN LA PARROQUIA PACAYACU, CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS, AÑO 2022.**, realizado por la señorita: **ANA ISABEL RUANO CHARFUELAN**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

**FIRMA**

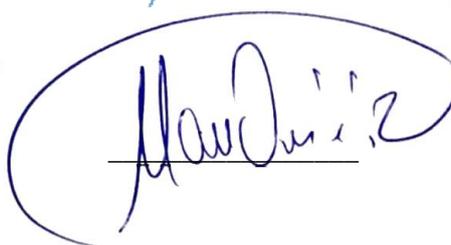
**FECHA**

Ing. Jorge Luis Chafla Granda  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



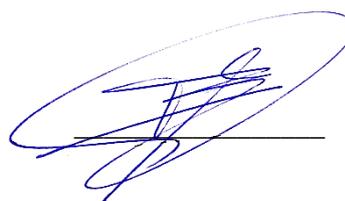
2022-11-15

Ing. Mauro Patricio Andrade Romero  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2022-11-15

Ing. Freddy Marco Armijos Arcos  
**ASESOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2022-11-15

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de titulación se encuentra dedicado a todos mis familiares y amigos que me brindaron su apoyo y sus conocimientos contribuyendo de esa manera a mi desarrollo tanto personal como profesional, en especial a mi hermana Andrea quien se ha convertido en mi modelo a seguir por su espíritu de liderazgo y nobleza

Ana

## **AGRADECIMIENTO**

De manera muy especial agradezco a Dios por mantenerme saludable y permitirme culminar este paso tan importante en mi vida. Agradezco la comprensión brindada por mis familiares y en especial a mi hijo por no poseer el tiempo necesario para compartir con todos ustedes, y de igual manera agradecer el apoyo tanto económico como moral que me brindaron en el transcurso del desarrollo de este trabajo. Mis más sinceros agradecimientos a los tutores de mi tesis por la guía brindada y el apoyo en el desarrollo del trabajo de investigación, Ing. Mauro Andrade e Ing. Freddy Armijos.

Ana

## ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xv
RESUMEN.....	xvi
SUMMARY / ABSTRACT.....	xvii
INTRODUCCIÓN.....	1

### CAPÍTULO I

<b>1.</b>	<b>PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>2</b>
<b>1.1</b>	<b>Planteamiento del problema.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2</b>	<b>Limitaciones y delimitaciones.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3</b>	<b>Problema general de Investigación.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4</b>	<b>Problemas específicos de Investigación.....</b>	<b>4</b>
<b>1.5</b>	<b>Objetivos.....</b>	<b>5</b>
<b>1.5.1</b>	<i>Objetivo General.....</i>	<i>5</i>
<b>1.5.2</b>	<i>Objetivos Específicos.....</i>	<i>5</i>
<b>1.6</b>	<b>Justificación.....</b>	<b>5</b>
<b>1.6.1</b>	<i>Justificación teórica.....</i>	<i>5</i>
<b>1.6.2</b>	<i>Justificación Metodológica.....</i>	<i>6</i>
<b>1.6.3</b>	<i>Justificación Práctica.....</i>	<i>6</i>
<b>1.7</b>	<b>Idea a Defender.....</b>	<b>6</b>

### CAPÍTULO II

<b>2.</b>	<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>7</b>
<b>2.1</b>	<b>Antecedentes de Investigación.....</b>	<b>7</b>
<b>2.2</b>	<b>Referencias Teóricas.....</b>	<b>8</b>
<b>2.2.1</b>	<i>Proyecto.....</i>	<i>8</i>
2.2.1.1	<i>Tipos de proyectos.....</i>	<i>8</i>
2.2.1.2	<i>Fases de los proyectos.....</i>	<i>10</i>
<b>2.2.2</b>	<i>Factibilidad.....</i>	<i>11</i>
2.2.2.1	<i>Objetivos de la factibilidad.....</i>	<i>11</i>

2.2.2.2	<i>Estructura de la factibilidad</i> .....	11
<b>2.2.3</b>	<b><i>Centro de Acopio</i></b> .....	15
2.2.3.1	<i>Definición</i> .....	15
2.2.3.2	<i>Características del Centro de Acopio</i> .....	15
2.2.3.3	<i>Función del Centro de Acopio</i> .....	16
<b>2.2.4</b>	<b><i>La comercialización</i></b> .....	16
<b>2.2.5</b>	<b><i>El precio</i></b> .....	16
<b>2.2.6</b>	<b><i>La Oferta</i></b> .....	16
<b>2.2.7</b>	<b><i>La Demanda</i></b> .....	17
<b>2.2.8</b>	<b><i>Capital de trabajo</i></b> .....	17
<b>2.2.9</b>	<b><i>Costos de Producción</i></b> .....	17
<b>2.2.10</b>	<b><i>Marketing</i></b> .....	18
2.2.10.1	<i>Marketing Estratégico</i> .....	18
2.2.10.2	<i>Marketing Operativo</i> .....	18

### **CAPÍTULO III**

<b>3.</b>	<b>MARCO METODOLÓGICO</b> .....	19
<b>3.1</b>	<b>Enfoque de Investigación</b> .....	19
<b>3.1.1</b>	<b><i>Mixto</i></b> .....	19
<b>3.2</b>	<b>Nivel de investigación</b> .....	19
<b>3.2.1</b>	<b><i>Descriptiva</i></b> .....	19
<b>3.2.2</b>	<b><i>Exploratoria</i></b> .....	19
<b>3.3</b>	<b>Diseño de investigación</b> .....	20
<b>3.3.1</b>	<b><i>No experimental</i></b> .....	20
<b>3.4</b>	<b>Según la manipulación o no de la variable independiente</b> .....	20
<b>3.4.1</b>	<b><i>No experimental</i></b> .....	20
<b>3.5</b>	<b>Según las intervenciones en el trabajo de campo</b> .....	20
<b>3.5.1</b>	<b><i>Transversal</i></b> .....	20
<b>3.6</b>	<b>Tipo de estudio</b> .....	21
<b>3.6.1</b>	<b><i>Documental</i></b> .....	21
<b>3.6.2</b>	<b><i>De Campo</i></b> .....	21
<b>3.7</b>	<b>Población y planificación, selección y cálculo del tamaño de la muestra</b> .....	21
<b>3.7.1</b>	<b><i>Población</i></b> .....	21
<b>3.7.2</b>	<b><i>Muestra</i></b> .....	21
<b>3.8</b>	<b>Métodos, técnicas e instrumentos de investigación</b> .....	22

<b>3.8.1</b>	<b><i>Métodos</i></b> .....	22
3.8.1.1	<i>Método inductivo</i> .....	22
3.8.1.2	<i>Método deductivo</i> .....	23
3.8.1.3	<i>Método analítico</i> .....	23
<b>3.8.2</b>	<b><i>Técnicas</i></b> .....	23
3.8.2.1	<i>Encuesta</i> .....	23
3.8.2.2	<i>Observación</i> .....	23
<b>3.8.3</b>	<b><i>Instrumentos</i></b> .....	23

## CAPÍTULO IV

<b>4.</b>	<b>MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS</b> .....	24
<b>4.1</b>	<b>Resultados</b> .....	24

## CAPÍTULO V

<b>5.</b>	<b>MARCO PROPOSITIVO</b> .....	35
<b>5.1</b>	<b>Título</b> .....	35
<b>5.2</b>	<b>Cobertura y Localización</b> .....	35
<b>5.3</b>	<b>Sector y Tipo de Proyecto</b> .....	35
<b>5.4</b>	<b>Generalidades del Estudio</b> .....	35
<b>5.5</b>	<b>Alcance del Proyecto</b> .....	36
<b>5.6</b>	<b>Objetivo General</b> .....	37
<b>5.7</b>	<b>Objetivos Específicos</b> .....	37
<b>5.8</b>	<b>Estudio de Mercado</b> .....	37
<b>5.8.1</b>	<b><i>Segmentación de Mercado</i></b> .....	38
<b>5.8.2</b>	<b><i>Demanda Actual</i></b> .....	38
<b>5.8.3</b>	<b><i>Demanda Proyectada</i></b> .....	39
<b>5.8.4</b>	<b><i>Oferta Actual</i></b> .....	41
<b>5.8.5</b>	<b><i>Oferta Proyectada</i></b> .....	42
<b>5.8.6</b>	<b><i>Demanda Insatisfecha</i></b> .....	43
<b>5.8.7</b>	<b><i>FODA</i></b> .....	45
<b>5.8.8</b>	<b><i>Matriz de Impacto</i></b> .....	46
<b>5.8.9</b>	<b><i>Comercialización</i></b> .....	47
5.8.9.1	<i>Producto</i> .....	47
5.8.9.2	<i>Plaza</i> .....	47

5.8.9.3	<i>Precio</i> .....	48
5.8.9.4	<i>Promoción</i> .....	48
<b>5.9</b>	<b>Estudio Técnico</b> .....	49
<b>5.9.1</b>	<b>Tamaño del Proyecto</b> .....	49
<b>5.9.2</b>	<b>Localización del Proyecto</b> .....	49
5.9.2.1	<i>Macro Localización</i> .....	49
5.9.2.2	<i>Micro Localización</i> .....	49
<b>5.9.3</b>	<b>Ingeniería del Proyecto</b> .....	50
5.9.3.1	<i>Proceso de cacao seco</i> .....	51
5.9.3.2	<i>Proceso de cacao fermentado</i> .....	52
5.9.3.3	<i>Proceso de cacao en baba</i> .....	53
<b>5.9.4</b>	<b>Recursos</b> .....	54
5.9.4.1	<i>Maquinaria y equipos</i> .....	54
5.9.4.2	<i>Muebles y Enseres</i> .....	54
5.9.4.3	<i>Equipo de Oficina</i> .....	55
5.9.4.4	<i>Equipo de Cómputo</i> .....	56
5.9.4.5	<i>Útiles de Oficina</i> .....	56
5.9.4.6	<i>Materiales e insumos</i> .....	57
5.9.4.7	<i>Vehículo</i> .....	57
5.9.4.8	<i>Materiales de Limpieza</i> .....	58
5.9.4.9	<i>Talento Humano</i> .....	58
5.9.4.10	<i>Obras civiles</i> .....	59
<b>5.10</b>	<b>Estudio Administrativo</b> .....	60
<b>5.10.1</b>	<b>La Empresa</b> .....	60
<b>5.10.2</b>	<b>Misión</b> .....	60
<b>5.10.3</b>	<b>Visión</b> .....	61
<b>5.10.4</b>	<b>Políticas y estrategias</b> .....	61
<b>5.10.5</b>	<b>Valores Corporativos</b> .....	61
<b>5.10.6</b>	<b>Estructura Organizacional</b> .....	62
<b>5.10.7</b>	<b>Permisos de funcionamiento</b> .....	62
<b>5.10.8</b>	<b>Manual de Funciones</b> .....	63
5.10.8.1	<i>Funciones de la asamblea de asociados</i> .....	63
5.10.8.2	<i>Funciones del gerente</i> .....	64
5.10.8.3	<i>Funciones del secretario/a</i> .....	64
5.10.8.4	<i>Funciones del contador</i> .....	65
5.10.8.5	<i>Funciones del supervisor</i> .....	65

5.10.8.6	<i>Funciones de los empacadores y despachadores</i> .....	66
5.10.8.7	<i>Funciones del Conductor</i> .....	66
<b>5.11</b>	<b>Estudio Financiero</b> .....	67
<b>5.11.1</b>	<b><i>Inversión Fija</i></b> .....	67
<b>5.11.2</b>	<b><i>Inversión Diferida</i></b> .....	67
<b>5.11.3</b>	<b><i>Capital de Trabajo</i></b> .....	68
<b>5.11.4</b>	<b><i>Financiamiento</i></b> .....	69
<b>5.11.5</b>	<b><i>Presupuesto de Costos</i></b> .....	71
5.11.5.1	<i>Costo de Producción</i> .....	71
<b>5.11.6</b>	<b><i>Presupuesto de Gastos de Operación</i></b> .....	75
5.11.6.1	<i>Gastos de Administración</i> .....	75
5.11.6.2	<i>Gastos de Ventas</i> .....	75
5.11.6.3	<i>Gastos de producción</i> .....	76
5.11.6.4	<i>Gastos Financieros</i> .....	76
<b>5.11.7</b>	<b><i>Presupuesto de Ventas</i></b> .....	79
<b>5.11.8</b>	<b><i>Punto de Equilibrio</i></b> .....	80
<b>5.11.9</b>	<b><i>Estado de Situación Inicial</i></b> .....	81
<b>5.11.10</b>	<b><i>Estado de Resultados Proyectados</i></b> .....	82
<b>5.11.11</b>	<b><i>Flujos Netos de Caja</i></b> .....	83
<b>5.11.12</b>	<b><i>Cálculo del Van</i></b> .....	83
<b>5.11.13</b>	<b><i>Relación Beneficio Costo</i></b> .....	84
<b>5.11.14</b>	<b><i>Cálculo de la tasa interna de retorno TIR</i></b> .....	85
<b>5.11.15</b>	<b><i>Periodo de recuperación de Inversión</i></b> .....	85
<b>CONCLUSIONES</b> .....		86
<b>RECOMENDACIONES</b> .....		87
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>		
<b>ANEXOS</b>		

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-4:</b>	Hectáreas de Cacao.....	24
<b>Tabla 2-4:</b>	Tipo de cacao más producido .....	25
<b>Tabla 3-4:</b>	Capacidad de producción anual .....	26
<b>Tabla 4-4:</b>	Frecuencia de venta de la producción.....	27
<b>Tabla 5-4:</b>	Estado de venta de cacao .....	28
<b>Tabla 6-4:</b>	Lugar de Venta de cacao .....	29
<b>Tabla 7-4:</b>	Satisfacción por el pago que reciben .....	30
<b>Tabla 8-4:</b>	Precios de venta de cacao .....	31
<b>Tabla 9-4:</b>	Conocimiento de un centro de acopio .....	32
<b>Tabla 10-4:</b>	Venta de cacao en la parroquia.....	33
<b>Tabla 11-4:</b>	Razones de venta a un centro de acopio .....	34
<b>Tabla 1-5:</b>	Empresas Exportadoras de Cacao.....	38
<b>Tabla 2-5:</b>	Producción de Cacao .....	38
<b>Tabla 3-5:</b>	Demanda Actual .....	39
<b>Tabla 4-5:</b>	Demanda histórica .....	39
<b>Tabla 5-5:</b>	Demanda Proyectada.....	40
<b>Tabla 6-5:</b>	Frecuencia de venta de la producción.....	41
<b>Tabla 7-5:</b>	Producción de cacao .....	41
<b>Tabla 8-5:</b>	Oferta proyectada .....	42
<b>Tabla 9-5:</b>	Demanda Insatisfecha.....	43
<b>Tabla 10-5:</b>	Matriz FODA.....	45
<b>Tabla 11-5:</b>	Necesidades de Maquinaria y Equipo .....	54
<b>Tabla 12-5:</b>	Necesidades de Muebles y Enseres .....	55
<b>Tabla 13-5:</b>	Necesidades de Equipo de Oficina .....	55
<b>Tabla 14-5:</b>	Necesidades de Equipo de Cómputo .....	56
<b>Tabla 15-5:</b>	Necesidades de recursos materiales e insumos.....	57
<b>Tabla 16-5:</b>	Necesidad de Vehículo .....	57
<b>Tabla 17-5:</b>	Necesidades de material de limpieza.....	58
<b>Tabla 18-5:</b>	Necesidades de Talento Humano .....	58
<b>Tabla 19-5:</b>	Instalación .....	59
<b>Tabla 20-5:</b>	Funciones de la asamblea de asociados.....	63
<b>Tabla 21-5:</b>	Funciones del gerente .....	64
<b>Tabla 22-5:</b>	Funciones del secretario/a .....	64

<b>Tabla 23-5:</b> Funciones del contador.....	65
<b>Tabla 24-5:</b> Funciones del Supervisor .....	65
<b>Tabla 25-5:</b> Funciones de los empacadores y despachadores .....	66
<b>Tabla 26-5:</b> Funciones de conductor.....	66
<b>Tabla 27-5:</b> Inversión fija.....	67
<b>Tabla 28-5:</b> Inversión diferida.....	67
<b>Tabla 29-5:</b> Capital de trabajo.....	68
<b>Tabla 30-5:</b> Precios del cacao .....	68
<b>Tabla 31-5:</b> Mercadería mensual.....	69
<b>Tabla 32-5:</b> Financiamiento del proyecto .....	70
<b>Tabla 33-5:</b> Distribución del financiamiento .....	70
<b>Tabla 34-5:</b> Tabla de amortización de deuda .....	71
<b>Tabla 35-5:</b> Presupuestos de costos de producción.....	71
<b>Tabla 36-5:</b> Presupuesto de mercadería .....	72
<b>Tabla 37-5:</b> Presupuesto de materiales indirectos.....	73
<b>Tabla 38-5:</b> Depreciación y amortización.....	74
<b>Tabla 39-5:</b> Gastos administrativos.....	75
<b>Tabla 40-5:</b> Gastos de ventas .....	75
<b>Tabla 41-5:</b> Gastos de producción .....	76
<b>Tabla 42-5:</b> Gastos financieros .....	76
<b>Tabla 43-5:</b> Mano de Obra.....	77
<b>Tabla 44-5:</b> Prestaciones sociales .....	78
<b>Tabla 45-5:</b> Ingresos proyectados .....	79
<b>Tabla 46-5:</b> Punto de equilibrio .....	80
<b>Tabla 47-5:</b> Estado de situación inicial .....	81
<b>Tabla 48-5:</b> Estado de resultados proyectado.....	82
<b>Tabla 49-5:</b> Flujos netos de caja .....	83
<b>Tabla 50-5:</b> Cálculo del VAN .....	83
<b>Tabla 51-5:</b> Tasa de descuento.....	84
<b>Tabla 52-5:</b> Relación beneficio costo.....	84
<b>Tabla 53-5:</b> Tasa interna de retorno .....	85
<b>Tabla 54-5:</b> Periodo de recuperación de inversión.....	85

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1-1:</b>	Provincia de Sucumbíos.....	4
<b>Ilustración 2-1:</b>	Cantón Lago Agrio .....	4
<b>Ilustración 1-4:</b>	Hectáreas de cacao.....	24
<b>Ilustración 2-4:</b>	Tipo de cacao más producido .....	25
<b>Ilustración 3-4:</b>	Capacidad de producción anual .....	26
<b>Ilustración 4-4:</b>	Frecuencia de venta de la producción.....	27
<b>Ilustración 5-4:</b>	Estado de venta de cacao .....	28
<b>Ilustración 6-4:</b>	Lugar de venta de cacao.....	29
<b>Ilustración 7-4:</b>	Satisfacción por el pago que reciben .....	30
<b>Ilustración 8-4:</b>	Precios de venta de cacao .....	31
<b>Ilustración 9-4:</b>	Conocimiento de un centro de acopio.....	32
<b>Ilustración 10-4:</b>	Venta de cacao en la parroquia .....	33
<b>Ilustración 11-4:</b>	Razones de venta a un centro de acopio .....	34
<b>Ilustración 1-5:</b>	Parroquia Pacayacu.....	36
<b>Ilustración 2-5:</b>	Demanda Proyectada .....	40
<b>Ilustración 3-5:</b>	Oferta Proyectada .....	43
<b>Ilustración 4-5:</b>	Demanda Insatisfecha .....	44
<b>Ilustración 5-5:</b>	Matriz de Factibilidad e Impacto .....	46
<b>Ilustración 6-5:</b>	Saco de fibras de yute .....	47
<b>Ilustración 7-5:</b>	Canal de distribución .....	48
<b>Ilustración 8-5:</b>	Logotipo.....	48
<b>Ilustración 9-5:</b>	Proceso del cacao seco.....	51
<b>Ilustración 10-5:</b>	Proceso del cacao fermentado.....	52
<b>Ilustración 11-5:</b>	Proceso de cacao en baba.....	53
<b>Ilustración 12-5:</b>	Necesidad de útiles de oficina.....	56
<b>Ilustración 13-5:</b>	Estructura del centro de acopio.....	60
<b>Ilustración 14-5:</b>	Estructura organizacional del centro de acopio .....	62

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**ANEXO A:** CUESTIONARIO DE ENCUESTA PARA PRODUCTORES DE CACAO EN LA PARROQUIA PACAYACU.

## RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo diseñar el proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu para la comercialización de cacao. Para el desarrollo de este trabajo se aplicó una metodología con un enfoque de investigación mixto ya que se recopiló y analizó datos tanto cualitativos como cuantitativos, con un nivel de investigación descriptiva y exploratoria que permitió obtener una mejor descripción de la situación actual en la que se desempeñan los productores de cacao, posee un diseño de investigación no experimental y también se utilizó los métodos: inductivo, deductivo y analítico que permitieron llegar a conclusiones en base a acontecimientos presentados en el sector, también fue necesaria la aplicación de diferentes técnicas de investigación como son la encuesta y la observación para la recopilación de información, en la encuesta se utilizó como instrumento un cuestionario; la información recopilada ayudó con la elaboración del estudio de mercado y a determinar la demanda insatisfecha, esta información fue esencial para continuar con el desarrollo del estudio técnico, administrativo y el estudio financiero del cual se obtuvo los siguientes indicadores económicos; valor actual neto de \$ 296.650,20, tasa interna de retorno de 43,68%, relación beneficio costo de \$ 2,22 y un periodo de recuperación de la inversión de 2 años, 6 meses y 28 días. Lo que permitió concluir que el proyecto si es factible para su realización desde la perspectiva económica, tomando en consideración que posee un alto financiamiento, pero aun así sus resultados fueron positivos. Se recomienda mantener una organización administrativa estable, un clima laboral agradable y sobre todo un buen manejo de los recursos financieros para tener buenos resultados en su desarrollo.

**Palabras clave:** <PROYECTO DE FACTIBILIDAD>, <ESTUDIO DE MERCADO>, <CENTRO DE ACOPIO DE CACAO>, <VALOR ACTUAL NETO>, <TASA INTERNA DE RETORNO>, <PACAYACU (PARROQUIA)>, <LAGO AGRIO (CANTÓN)>, <SUCUMBÍOS (PROVINCIA)>.



06-12-2022

2305-DBRA-UPT-2022

## ABSTRACT

The objective of this research is to design a feasibility project for the creation of a collection center in the Pacayacu parish, Lago Agrio canton, province of Sucumbíos through the Pacayacu Decentralized Autonomous Rural Parochial Government for the commercialization of cocoa. For the development of this work, a methodology with a mixed research approach was applied since both qualitative and quantitative data were collected and analyzed, with a descriptive and exploratory research level that allowed to obtain a better description of the current situation in which cocoa producers perform, it has a non-experimental research design and also used the methods: inductive, deductive and analytical that allowed to reach conclusions based on events presented in the sector, it was also necessary the application of different research techniques such as survey and observation for the collection of information, in the survey a questionnaire was used as an instrument; the information collected helped with the development of the market study and to determine the unsatisfied demand, this information was essential to continue with the development of the technical, administrative and financial study from which the following economic indicators were obtained; net present value of \$ 296. 650.20, internal rate of return of 43.68%, benefit-cost ratio of \$ 2.22 and an investment recovery period of 2 years, 6 months and 28 days. This led to the conclusion that the project is feasible from an economic perspective, taking into consideration that it has a high level of financing, but even so, its results were positive. It is recommended to maintain a stable administrative organization, a pleasant work environment and above all a good management of financial resources to have good results in its development.

**Keywords:** <PROJECT FEASIBILITY>, <MARKET STUDY>, <CACAO PURCHASE CENTER>, <NET CURRENT VALUE>, <INTERNAL RATE OF RETURN>, <PACAYACU (PARROQUIA)>, <LAGO AGRIO (CANTON)>, <SUCUMBÍOS (PROVINCE)>.



Lcda. Carina Fernanda Vallejo Barreno

0603925611

## **INTRODUCCIÓN**

El proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos tiene como fin aportar tanto al desarrollo económico de la parroquia como el de pequeños y grandes productores de cacao en el sector, ya que actualmente existen diferentes causas por las cuales los productores no reciben un precio justo por sus productos debido a los intermediarios existentes de este producto en el sector, y también debido a que en la parroquia no cuenta con un centro de acopio de cacao que tenga una comercialización más directa con las empresas exportadoras y transformadoras de este producto.

El presente trabajo de investigación se encuentra dividido en V capítulos, los cuales se mencionarán a continuación y su detalle de la información que contienen:

El capítulo I es relacionado con el problema de investigación se detallan aspectos positivos y negativos relacionados con el problema existente, las limitaciones y delimitaciones.

El capítulo II es del marco teórico donde se detalla información que formará parte del desarrollo del trabajo descrita por autores especializados en el campo.

El capítulo III da a conocer la metodología utilizada para el desarrollo del trabajo de investigación, en él se utilizarán el método cualitativo y cuantitativo debido a que se levantara información tanto teórica como de datos estadísticos.

El capítulo IV hace referencia a la interpretación de la información recopilada mediante las diferentes técnicas de investigación para conocer la situación actual de los implicados en la investigación, es decir su población, el capítulo V se busca dar una solución a la problemática planteada mediante una propuesta fundamentada técnicamente haciendo uso de los diferentes estudios como son: el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo, y el estudio financiero, que permitan llegar a la determinación de la factibilidad del proyecto.

# CAPÍTULO I

## 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1 Planteamiento del problema

Ecuador es poseedor de una gran diversidad tanto en cultura como en clima, posee las condiciones climáticas y geográficas adecuadas para desarrollar diferente tipo de agricultura. Desde periodos anteriores este país se ha caracterizado por ser altamente productivo; entre los principales productos más comercializados a nivel nacional e internacional, se encuentran el banano, cacao, flores, etc. También es importante recalcar que la producción de cacao ha tenido un rol muy importante en la economía del país como también otros productos similares: banano, petróleo, etc. Anecacao da a conocer que “La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de, intermediarios, comisionistas y exportadores. La estructura de los canales de comercialización de cacao difiere de una región a otra” (Anecacao, 2022). Como se menciona anteriormente la comercialización del cacao dentro del país se realiza mediante comerciantes intermediarios o también conocidos como camioneros quienes compran el cacao a los pequeños productores a bajos precios, estos venden el producto a los exportadores a un precio más alto, y los exportadores se encargan de comercializarlo a nivel internacional con precios superiores (Morales et al., 2018a: pp. 63–69).

Existen diferentes sectores del país que se dedican específicamente al cultivo de este producto entre ellas se encuentra la provincia de Sucumbíos. “Las provincias de Orellana, Sucumbíos y Napo, se estima que en los últimos años la superficie sembrada se ha incrementado en 20.000 ha de cacao de tipo Nacional” (López, 2017, p. 21), donde la gran parte de su población se dedica a este oficio, aunque si bien es cierto la producción de este producto se encuentra en aumento en la actualidad como se da a conocer anteriormente, varios productores de cacao de este sector han optado por dedicarse al cultivo de otros productos debido a que el precio de venta del cacao es bajo y solo les permite recuperar los costos de producción en algunos casos, es por ello que es más frecuente que las instituciones públicas realicen proyectos de fortalecimiento a este sector productivo.

En la Parroquia Pacayacu existen diferentes productos oriundos de la zona; actualmente el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu se encuentra ejecutando diferentes proyectos en el sector a través de asociaciones y comunidades por lo que se mantiene asambleas constantes con sus representantes que buscan fomentar la producción de cacao y otros

productos buscando elevar la calidad del producto final para vender a un precio más elevado, pero el comercio de los mismos se encuentran sujetos a diferentes carencias, como son los precios injustos debido a los comerciantes intermediarios, tanto de la zona como de toda la región amazónica, siendo esta la razón por la que nace la necesidad de la creación de un centro de acopio para estos productos en la parroquia, en donde los diferentes productores puedan vender sus productos de manera continua, segura y a un precio más justo (Ministerio del Ambiente, 2017).

Este es un problema que ha venido surgiendo desde mucho tiempo atrás, ya que al existir un aumento de producción de cacao en la zona los comerciantes se aprovechan de la sobre oferta existente y bajan los precios al mínimo, como consecuencia ha generado la disminución de la producción tanto de cacao como de otros productos, dado que el precio de comercialización sigue bajando, siendo estas una de las razones por la cual los habitantes han decidido a dedicarse a otros tipos de trabajo o a su vez también emigrando a otras partes de Ecuador en busca de mejores oportunidades laborales. Ya que las asociaciones dedicadas a la producción de estos productos al darse cuenta que el precio de venta no alcanza para cubrir los costos, tienden a realizar una reducción de personal (Morales et al., 2018b: pp. 63–69).

Con la creación del centro de acopio en el parroquia Pacayacu se fomentará una mayor producción de los estos productos nativos del sector, principalmente el cacao y el café, de esta manera contribuyendo a la ciudadanía a tener una mejor calidad de vida como también a los agricultores de estos productos en la parroquia y de esta manera logrando un mejor desarrollo de la misma, y motivando a más ciudadanos a dedicarse a la producción de estos productos y de esta manera logrando generar nuevas plazas de empleo que benefician tanto al sector como a sus alrededores y también ser un generador de ingresos tanto para la parroquia como para la provincia de Sucumbíos en general.

## **1.2 Limitaciones y delimitaciones**

Limitación: Provincia de Sucumbíos

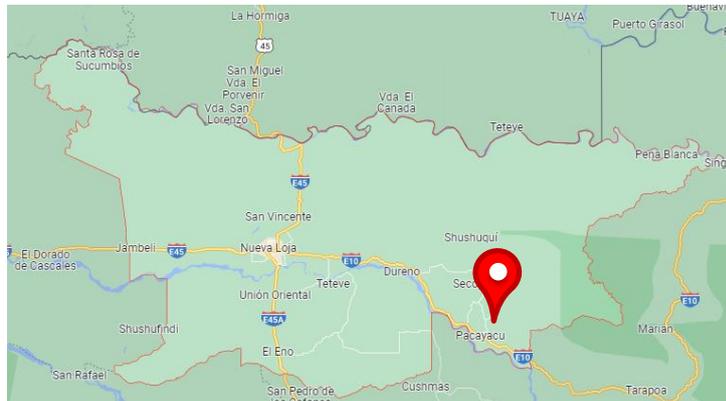


**Ilustración 1-1: Provincia de Sucumbíos**

**Fuente:** Google Maps, 2022.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

Delimitaciones: Cantón Lago Agrio, Parroquia Pacayacu



**Ilustración 2-1: Cantón Lago Agrio**

**Fuente:** Google Maps, 2022

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

### 1.3 Problema general de Investigación

¿En el diseño del proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio en la Provincia Sucumbíos, Cantón Lago Agrio, Parroquia Pacayacu a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Pacayacu, permitirá conocer si es viable para su desarrollo en el año 2022?

### 1.4 Problemas específicos de Investigación

En el desarrollo del presente trabajo, se plantearon las siguientes interrogantes, con la finalidad de responder a la temática planteada.

- ¿Cuál es la situación actual de los productores de cacao de la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?
- ¿Cómo incide los comerciantes intermediarios en los productores de cacao de la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?
- ¿Cómo influye la creación de un centro de acopio para los productores de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?

## **1.5 Objetivos**

### ***1.5.1 Objetivo General***

Diseñar el proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio en la Parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Pacayacu para la comercialización de cacao.

### ***1.5.2 Objetivos Específicos***

- Sustentar teóricamente los antecedentes presentados mediante fuentes bibliográficas que apoye la elaboración del proyecto de factibilidad de creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao.
- Realizar un diagnóstico del sector productivo de cacao en la parroquia Pacayacu, mediante la aplicación de encuestas para identificar las debilidades y fortalezas.
- Elaborar un estudio de mercado, estudio técnico, y un estudio financiero para determinar la factibilidad de la creación del centro de acopio en la Parroquia Pacayacu.

## **1.6 Justificación**

### ***1.6.1 Justificación teórica.***

El presente trabajo investigativo se desarrolla recopilando información de diferentes fuentes informativas como libros, revistas, artículos científicos, tesis y demás documentos digitales, que sean de utilidad para el desarrollo y sustento del diseño del proyecto de factibilidad para la

creación de un centro de acopio en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.

### **1.6.2 *Justificación Metodológica.***

Para el desarrollo se pondrá en práctica varias metodologías aprendidas en diferentes cátedras, también se recopilará información a través de encuestas aplicadas al sector interesado, y otros métodos tanto cualitativos como cuantitativos, para realizar los respectivos análisis y estudios correspondientes que ayuden a la solución de la problemática presentada en el trabajo investigativo.

### **1.6.3 *Justificación Práctica.***

En presente trabajo investigativo se desarrolla el proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos, año 2022; el cual permitirá el aumento de producción de estos productos en la parroquia, y brindando a los productores una mayor seguridad al momento de comercialización de su producto, logrando un mayor desarrollo económico en la parroquia y generando nuevas plazas de empleo tanto como para los residentes de la parroquia como a los demás ciudadanos del cantón y provincia.

## **1.7 *Idea a Defender***

Mediante la presente investigación se va a determinar si el proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de caco en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos es viable.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes de Investigación

Con el objetivo de sustentar este trabajo investigativo, es necesario tomar en cuenta otras investigaciones realizadas precedentemente, con ciertas similitudes respecto a la temática; siendo necesario la identificación de las conclusiones determinadas por los diferentes autores de estos trabajos.

En la investigación titulada “Proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio de cacao en la parroquia San Sebastián del Coca, cantón Joya de los Sachas provincia de Orellana” desarrollada por (Alvarado, 2018, p. 85), concluye que: la mayoría de los productores de esta parroquia presenta problemas tanto en el ámbito productivo como también comercial, esto causado por los intermediarios y debido a la falta de recursos de esta zona. Debido a la existencia de los intermediarios en el comercio de cacao provoca que los productores no reciban los valores adecuados de sus productos a pesar de ser ellos los que realizan mayor esfuerzo en la producción de este producto, y también tomando en cuenta que las inversiones iniciales son grandes en comparación a lo que ellos reciben por utilidad de la venta de su producto final.

En el trabajo investigativo titulado “Proyecto de factibilidad para la implementación de un centro de acopio de cacao en la parroquia Puerto Limón en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas” desarrollado por (Pilataxi, 2019, p. 69), concluye que: la eliminación de los comerciantes intermediarios de cacao de otras provincias permitirá el desarrollo y progreso de la provincia ya que estos son un obstáculo para la comercialización directa entre las empresas comercializadoras y los productores de cacao, al tener una comercialización directa entre estos dos, brinda mayores ventajas como son los precios más justos, favoreciendo no solo a los productores de cacao de la provincia sino también de las zonas aledañas a esta.

En la investigación “Estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio de la producción de cacao y café en la parroquia Taracoa cantón Francisco de Orellana 2016” desarrollada por (Valladolid, 2017, p. 119), concluye que: después del desarrollo de los respectivos estudios se demostró la necesidad de la creación de este centro de acopio, el resultado es factible ya que este proyecto presento una recuperación de inversión muy buena ya que por cada dólar invertido se espera recuperar 3,92 dólares, y la recuperación total de la inversión inicial la

realizara en un año y veintinueve días lo cual es muy positivo, también tomando en consideración que los ciudadanos de la zona afirmaron en un cien por ciento el deseo de la existencia de este tipo de entidad.

## **2.2 Referencias Teóricas**

### **2.2.1 Proyecto**

Se define proyecto “Al conjunto de actividades planeadas, ejecutadas y supervisadas que, con recursos finitos, tiene como objetivo crear un producto o servicio único” (Aveces, 2018, p. 5).

“Con el término proyecto nos referimos a aquella actividad que se realiza para dar respuesta con un producto o servicio único y concreto a una idea, un problema o una oportunidad identificada” (Candela y Cerezuela, 2017, p. 17).

Para comprender mejor se diría que el proyecto no es más que ese conjunto de actividades que se llevan a cabo en un periodo de tiempo determinado al igual que su presupuesto con el fin de elaborar un producto o servicio.

#### **2.2.1.1 Tipos de proyectos**

Los proyectos tienen diferentes clasificaciones de acuerdo a los autores a continuación se dará a conocer algunos de ellos. De acuerdo a (Arboleda, 1998, pp. 14–18), se tiene los siguientes:

- **La clasificación de acuerdo con el carácter del proyecto**
  - Sociales y financieros: los sociales no dependen de lo potencial de sus consumidores y en cambio el financiero esta más ligado a la demanda existente de los consumidores.
- **Clasificación de acuerdo con el sector de la economía al cual están dirigidos**
  - **Proyectos agropecuarios:** Dirigidos más a las actividades de pesqueras, forestales, producción animal, entre otros.
  - **Proyectos de infraestructura social:** Tienen un enfoque más a la sociedad y a su bienestar como es la salud, educación, vivienda, etc.
  - **Proyectos industriales:** Enfocados a la industria manufacturera.
  - **Proyectos de infraestructura económica:** Estos promueven la actividad.
  - **Proyecto de servicios:** Se enfocan más en brindar servicios y no producen bienes.

- **Clasificación de acuerdo con el objetivo del proyecto**
  - Proyectos de producción de bienes: primarios y secundarios.
  - Proyectos de prestación de servicios: de infraestructura física, social, otros servicios.
  - Proyectos de Investigación: en ciencias, investigación aplicada.
- **Clasificación de acuerdo con su ejecutor**
  - Proyectos públicos: Son ejecutados por instituciones publicas
  - Proyectos privados: Ejecutados por entidades jurídicas o personas públicas.
  - Proyectos mixtos: Son ejecutados por entidades públicas y privadas
- **Clasificación de acuerdo con su tamaño**
  - Proyectos pequeños, medianos, grandes o macroproyectos.

Entonces se puede decir que los proyectos se clasifican de acuerdo a las características que poseen cada uno de ellos, tomando en cuenta diferentes variables presentadas como la infraestructura dependiendo el lugar donde se encuentra ubicada, su actividad desarrollada y también hay que tener en cuenta a las entidades que los realizan; por el modo de construcción, naturaleza, y la complejidad de la ejecución del mismo, todo esto ayuda a determinar la clase de proyecto que se va a realizar.

Aunque existen diferentes clasificaciones que varía por cada autor, debido al desarrollo de esta investigación se toma en cuenta también el siguiente tipo de proyecto:

- **Proyecto de Inversión.**

“El proyecto de inversión es un proceso que consta de actividades específicas y tareas precisas que permitan obtener un documento estructurado y confiable” (Rodríguez, 2018a: p. 15).

Las actividades son las siguientes: plan de negocios, estudio de mercado, estudio técnico, elaboración de los estados financieros proforma, evaluación del proyecto en condiciones de riesgo, evaluación del proyecto en condiciones de incertidumbre.

### 2.2.1.2 Fases de los proyectos

Según (Arenas et al., 2017a: pp. 36–37), son cinco fases que intervienen en la realización de un proyecto y estas son: inicio, planificación, ejecución, control y cierre.

- **Fase de inicio:** En esta incluye un estudio de viabilidad que puede ser técnico, económico y financiero del proyecto.

“El estudio de viabilidad puede entenderse como uno de los estudios previos realizados antes de poner en marcha el proyecto” (Arenas et al., 2017b: p. 37).

- **Fase de planificación:** En esta fase se debe incluir un análisis tanto del alcance del proyecto como el de los objetivos, las actividades detalladas, tomando en cuenta los recursos disponibles o asignados y la programación de los principales acontecimientos del proyecto.
- **Fase de ejecución:** En esta se ejecutará el proyecto según lo establecido y con las especificaciones dadas en las fases anteriores, los encargados de la dirección del proyecto deben encontrarse en constante comunicación con el personal relacionado con el proyecto para evaluar las diferentes alternativas en precios de los suministros y tener en cuenta las ofertas que se presenten de los mismos; y también administrando la documentación necesaria de pagos y cobros realizados.
- **Fase de control:** Para que el proyecto se desarrolle conforme a lo planeado es necesario realizar una evaluación a las posibles desviaciones que puedan ocasionarse y tomando en cuenta las medidas apropiadas de corrección, para que esto suceda es necesario que la dirección de proyectos utiliza los respectivos informes de acuerdo al progreso y utiliza los diferentes sistemas para controlar los imprevistos como son los cambios de objetivos, costes, riesgos, entre otros.
- **Fase de cierre:** En esta fase se ha dado por concluido el proyecto, es necesario realizarlo de una manera formal la finalización del mismo, y con esto se requiere que se realicen los subprocesos como la verificación y comprobación del proyecto, el cierre administrativo y del contrato.

### 2.2.2 *Factibilidad*

“El estudio de factibilidad está constituido por una proyección de costos y beneficios que muestren que financieramente se puede realizar. Debe estar compuesto por un flujo de caja que incluya distintos períodos y su acumulado” (Boero, 2020, p. 12).

La factibilidad es aquel estudio donde se proyectarán los diferentes costos y los beneficios de cierta inversión determinada, estudiando si el proyecto o inversión a realizar es financieramente rentable para ejecutarlo en el futuro.

#### 2.2.2.1 *Objetivos de la factibilidad.*

Según (Duvergel y Argota, 2017, p. 5), los objetivos de la factibilidad son los siguientes:

- Reducción de errores y mayor precisión en los procesos
- Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios.
- Integración de todas las áreas y subsistemas
- Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aceleración en la recopilación de los datos
- Reducción en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas.
- Automatización óptima de procedimientos mensuales.
- Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados.
- Saber si es posible producir con ganancias.
- Conocer si la gente comprara el producto.
- Definir si tendremos ganancias o pérdidas.
- Decidir si lo hacemos o buscamos otro negocio.
- Iniciar un negocio con el máximo de seguridad y el mínimo de riesgos posibles.
- Obtener el máximo de beneficios o ganancias.

#### 2.2.2.2 *Estructura de la factibilidad.*

El estudio de factibilidad consta de cuatro partes esenciales para su desarrollo estas son el estudio de mercado, técnico, administrativo y financiero:

- **Estudio de mercado:**

“Su objetivo básico es estimar la cantidad de productos y/o servicios que podría adquirir el mercado al cual se desea proveer de acuerdo con el proyecto de inversión” (Morales y Morales, 2018a: p. 33).

“El estudio de mercado es un documento que contiene los resultados del estudio de la demanda que el bien o servicio tendrá entre su mercado meta” (Rodríguez, 2018b: p. 27).

Para (Rodríguez, 2018c: pp. 27–35), todo estudio de mercado deberá ofrecer, por lo menos, la información y análisis siguiente:

- **Definición del bien a producir:** Describir detalladamente el servicio que presta, además de brindar las diferentes especificaciones del bien que produce, si es para consumo final, intermedio, etc.
- **Análisis del consumidor:** Detallar las diferentes necesidades que se va a satisfacer para los consumidores, pueden ser fisiológicas, psicológicas, además de descubrir el factor determinante de los consumidores que los lleva a adquirir el producto, es decir estudiar detenidamente a los futuros clientes potenciales.
- **Análisis de la competencia:** Se estudia la estructura de mercado, se realiza un análisis estructural, se estudia las bases sobre las cuales se fundamenta la competencia, el precio, calidad y servicio.
- **Previsión de la demanda:** Se utiliza las previsiones para poder estimar la rentabilidad que brindará el proyecto, también sirven para determinar las necesidades financieras, de materia prima y la capacidad productiva.
- **El plan de comercialización:** Aquí se diseña las últimas especificaciones del producto como el diseño, precio, costos más utilidad bruta, artículos de propaganda, promoción de ventas, precios del mercado, entre otros.

- **Estudio técnico:**

“En esta etapa del proceso se debe determinar la mejor manera de generar los productos que el mercado demanda, es decir, establecer la viabilidad técnica de fabricar los productos y/o servicios” (Morales y Morales, 2018b: p. 33).

“El estudio técnico consiste en la selección de los medios de producción, así como de la organización de la actividad productiva e implica los requerimientos de materias primas e insumos” (Rodríguez, 2018d: p. 38).

Para (Rodríguez, 2018e: pp. 38–54), el estudio se encuentra integrado por los siguientes aspectos:

- **Estudio de las materias primas:** Brinda la información necesaria de los diferentes requerimientos, la disponibilidad, costos, su localización entre otros.
- **Tamaño del proyecto:** Ayuda a conocer el volumen de producción en unidad de tiempo que puede ser diario, mensual, anual, cada hora o turno.
- **Localización del proyecto:** Es un punto estratégico ya que dependiendo de los factores que den más peso ayudaran a la localización del proyecto, y esto es decisivo ya que la localización óptima contribuye a tener una mayor tasa de rentabilidad.
- **Proceso de producción:** Brinda el conocimiento necesario de los elementos que intervienen en el desarrollo, los pasos y operaciones que se realizan dentro de este proceso.

- **Estudio administrativo:**

“Se determina el mecanismo administrativo estructural con base en el cual operará la organización. Asimismo, se establece el funcionamiento organizacional en términos de puestos, líneas de autoridad, responsabilidad, funciones, coordinación entre los elementos humanos que integran la organización” (Morales y Morales, 2018c: p. 33).

Según (Morales y Morales, 2018d: p. 33), el estudio administrativo comprende los siguientes aspectos:

- **Constitución legal de la empresa:** Describe los documentos necesarios para la constitución de la empresa, y al grupo al que pertenecen, puede ser Sociedad Anónima de Capital Variable (S.A. de C.V.)
- **Tramites que se deben realizar ante las distintas dependencias públicas:**
- **Organización:**

- **Estudio financiero:**

“En esta herramienta se cuantifican las necesidades financieras y los recursos que requiere el proyecto de inversión para funcionar de manera adecuada, los cuales se muestran por medio de los activos que se registran contablemente” (Morales y Morales, 2018e: p. 34).

Dentro de este estudio se realiza diferentes cálculos que permiten medir la viabilidad financiera del proyecto, también ayuda a conocer el periodo de recuperación de la inversión, entre ellos tenemos los siguientes:

### **Punto de Equilibrio**

“El punto de equilibrio se define como aquel punto o nivel de ventas en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales y, por lo tanto, no se genera ni utilidad ni pérdida contable en la operación”(Meza, 2013a: p. 123).

### **Tasa de descuento**

“Es el costo de oportunidad en que se incurre al tomar la decisión de invertir en el proyecto en lugar de hacerlo en otras alternativas que nos pueda ofrecer el mercado financiero” (Meza, 2013b: p. 134).

### **VAN**

“Es una cifra monetaria que resulta de comparar el valor presente de los ingresos con el valor presente de los egresos” (Meza, 2013c: p. 135).

Representa al valor existente presente en los flujos de caja derivador de una inversión.

### **TIR**

“Es la tasa de interés que rinden los dineros que aún permanecen invertidos en un proyecto y no sobre la inversión inicial” (Meza, 2013d: p. 147).

### 2.2.3 *Centro de Acopio*

#### 2.2.3.1 *Definición*

“Una construcción en el área rural, que permite reunir los productos de varios agricultores, para alcanzar un volumen comercial de operación, en el cual se realiza la preparación del producto para su transporte y venta en las mejores condiciones posibles” (Oballe de Espada et al., 1974, p. 13).

Los centros de acopio se encuentran ubicados en zonas rurales cerca de los principales productores, donde se reúnen el producto hasta alcanzar el volumen adecuado y comercializarlo en las mejores condiciones.

#### 2.2.3.2 *Características del Centro de Acopio*

Para (Arteaga et al., 2012, pp. 42–43), las características que debe poseer un centro de acopio son las siguientes:

- El área de acopio debe estar cubierta y protegida, para evitar contaminaciones, por ejemplo, de animales, insectos, polvo, etc.
- El lugar debe ser limpio y ordenado. Estar lejos de focos de contaminación.
- El área de acopio debe estar contemplada en un programa de limpieza e higiene. Además, debe estar incluida en el programa de control de roedores y plagas.
- El producto no debe entrar en contacto con el suelo. Debe permanecer sobre pallets o cualquier otro material que impida el contacto directo con el suelo.
- Deberá contar con agua potable o potabilizada.
- Servicios higiénicos en buen funcionamiento y lavamos con jabón o líquido desinfectante.
- Basureros con tapa.
- Registros Respectivos.

Estas características mencionadas anteriormente permiten que el producto almacenado en el centro de acopio se encuentre en las condiciones óptimas, para tener una mejor conservación del producto hasta su comercialización.

### **2.2.3.3 Función del Centro de Acopio**

“Los centros de acopio cumplen la función de reunir la producción de pequeños productores para que puedan competir en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos” (Montaña y Ávila, 2015, p. 7). Entonces podemos entender que básicamente estos centros de acopio son un punto de reunión para los productores pequeños para tener mejores oportunidades a la hora de competir en los grandes mercados urbanos.

### **2.2.4 La comercialización**

“Es un mecanismo de coordinación para las transferencias e intercambios que realizan los diferentes agentes que participan en una cadena productiva” (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2018a: p. 5). La comercialización no es más que todas las acciones y actividades que se realizan para poder introducir un producto final al mercado, facilitándole al consumidor la adquisición de este.

“Entre las funciones de la comercialización destacan: comprar, vender, transportar, almacenar, estandarizar y clasificar, financiar, asumir riesgos y obtener información del mercado” (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2018b: p. 5).

### **2.2.5 El precio**

Este es una cantidad monetaria, que sirve para la adquisición de productos, bienes y servicios que se encuentran ofertados en el mercado.

*Es el valor de los productos expresado en términos monetarios. El comprador normalmente quiere que los precios de los productos sean bajos, aunque en algunos casos prefiere que sean muy similares, debido a que, si son más bajos que los otros productos similares, se puede poner en duda la calidad del producto (Morales y Morales, 2018f: p. 71).*

### **2.2.6 La Oferta**

“Cantidad de un bien que una o varias empresas productoras desean vender por unidad de tiempo, al igual que en el caso de la demanda, los factores más importantes son, cantidad deseada del bien por unidad de tiempo” (Arguello, 2018a: p. 45).

La oferta son los distintos bienes y servicios que se ponen a disposición de los consumidores para que puedan ser adquiridos, en otras palabras, son los productos, bienes y servicios que las unidades productivas y empresas desean vender en el mercado.

### **2.2.7 La Demanda**

“Es la cantidad de un bien o servicio que los consumidores deseen comprar por unidad de tiempo (con su presupuesto limitado)” (Arguello, 2018b: p. 38).

La demanda viene a hacer todo el conjunto de las diferentes necesidades de los consumidores, que están dispuestos a adquirir dando algo a cambio, que pueden ser unidades monetarias o por intercambio.

### **2.2.8 Capital de trabajo**

“Inversión de una empresa en activos a corto plazo: efectivo, valores negociables, cuentas por cobrar e inventarios. El capital de trabajo neto son los activos circulantes menos los pasivos circulares” (Saucedo, 2020, p. 11).

El capital de trabajo de una empresa es en lo que invierte la misma para poder desarrollar sus actividades, en otras palabras, son los activos a corto plazo que posee dicha empresa.

### **2.2.9 Costos de Producción**

“Representa todas las operaciones realizadas desde la adquisición del material, hasta su transformación en el artículo de consumo o servicio, integrado por tres elementos o factores” (Reveles, 2017, p. 35).

“Se consideran elementos del costo de producción aquellos que participan para la cuantificación del costo de un producto, como son la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de producción” (López y Gómez, 2018, p. 4).

Estos costos son todas las operaciones que se realizaron para poder llegar hasta el producto final, como es el caso de adquisición de materia prima, la mano de obra necesaria para la transformación de la misma y demás costos que se incurra en este proceso.

### **2.2.10 Marketing**

“El termino marketing es un anglicismo que en español suele traducirse como mercadotecnia o mercadeo” (Schnarch, 2019a: p. 59).

#### **2.2.10.1 Marketing Estratégico**

“El marketing estratégico analiza las necesidades del mercado, permitiendo el desarrollo de productos y servicios rentables, destinados a grupos de compradores específicos, buscando diferenciarse de los competidores inmediatos, asegurándole al emprendedor una ventaja competitiva sustentable” (Schnarch, 2019b: p. 73). El autor indica que, para desarrollar el marketing estratégico, hay que calcular las siguientes acciones:

- Identificar los mercados y/o segmentos que puedan ser atractivos.
- Investigar sus necesidades y cómo pueden ser satisfechas.
- Determinar cuáles va a ser los mercados metas.
- Valorar la demanda actual y potencial de los mercados.
- Diseñar estrategias de diferenciación.

#### **2.2.10.2 Marketing Operativo**

“El marketing operativo debe traducir en acciones concretas los resultados que surgen del análisis estratégico y estas acciones tienen que ver, como veíamos, con decisiones sobre la distribución, el precio, la venta y la comunicación” (Schnarch, 2019c: p. 73).

Las actividades del marketing operativo son:

- Identificar los objetivos (cuota de mercado o cifra de ventas).
- Determinar el presupuesto necesario.
- Definir los programas de producto, precio, distribución y comunicaciones.
- Coordinar estos programas logrando sinergias entre ellos.
- Controlar los resultados y establecer acciones correctivas

## CAPÍTULO III

### 3. MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1 Enfoque de Investigación

##### 3.1.1 *Mixto.*

“Es la combinación del enfoque cuantitativo y el cualitativo.” (Hernández et al., 2014a: p. 36).

Este trabajo investigativo tendrá un enfoque mixto por la combinación de los dos enfoques tanto cuantitativo como cualitativo. El enfoque cuantitativo se lo utilizará debido a que se aplicarán instrumentos de recolección de datos y se tendrá que realizar las respectivas tabulaciones estadísticas, para el conocer el comportamiento actual del mercado cacaoero en la parroquia Pacayacu, además de los respectivos estudios que se realizaran en base a información financiera para poder conocer la factibilidad del proyecto; por otra parte el enfoque cualitativo permitirá conocer las realidades de los diferentes productores de cacao, las condiciones en las que laboran.

#### 3.2 Nivel de investigación

##### 3.2.1 *Descriptiva*

“Son aquellas que cuentan las maneras de formación, estructuración o cambios de una cuestión con más detalles” (D’Aquino y Barrón, 2020, p. 51). El nivel de investigación descriptiva fue necesario ya que permitió obtener una mejor representación de la situación actual en la que se desempeñan los productores de cacao y también a cada uno de los elementos que se encuentren involucrados.

##### 3.2.2 *Exploratoria*

“Se basa en la búsqueda de nuevos conocimientos, o ampliar aquellos que no han sido tan matizados, la búsqueda de nuevos criterios de información, el descubrimiento de lo desconocido, el enriquecer lo existente” (Olvera, 2018, p. 58).

Esta investigación permite analizar los diferentes resultados obtenidos de los datos para realizar las respectivas explicaciones de lo que está pasando con este sector productivo.

### **3.3 Diseño de investigación**

#### **3.3.1 *No experimental***

“Estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos” (Hernández et al., 2014b: p. 152).

En el presente trabajo investigativo se lo realizara con el diseño no experimental ya que no se busca probar algo, por el contrario, se centra en realizar un análisis del entorno a los productores de cacao de la parroquia Pacayacu.

### **3.4 Según la manipulación o no de la variable independiente**

#### **3.4.1 *No experimental***

“En un estudio no experimental no se genera ninguna situación, sino que se observan situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente en la investigación por quien la realiza” (Hernández et al., 2014c: p. 152).

“En la investigación no experimental las variables independientes ocurren y no es posible manipularlas, no se tiene control directo sobre dichas variables ni se puede influir en ellas, porque ya sucedieron, al igual que sus efectos” (Hernández et al., 2014d: p. 152).

La presente investigación será no experimental ya que no se tendría ningún tipo de incidencia por parte del investigador en la variable independiente. A continuación, sus variables:

- **Variable Independiente:** Resultados del estudio de factibilidad.
- **Variable Dependiente:** Factibilidad del proyecto.

### **3.5 Según las intervenciones en el trabajo de campo**

#### **3.5.1 *Transversal***

“Cuando pretendemos investigar sobre un tema en un determinado momento optamos por este tipo de diseños. Tomaremos los datos una sola vez y los resultados que obtengamos serán válidos para explicar el estado de situación en ese momento específico” (Perez et al., 2020, p. 217). Este trabajo

investigativo según las intervenciones en el trabajo de campo es transversal ya que se recolectará los datos una sola vez y una vez completado solo se encargará de analizarlos, y estos resultados explicaran la situación actual de los productores de cacao en la parroquia Pacayacu.

### **3.6 Tipo de estudio**

#### **3.6.1 Documental**

Este tipo de estudio se lo utilizo cuando se realizó la sustentación bibliográfica y también al momento del planeamiento del problema ya que se revisó diversos libros, artículos, publicaciones, etc. Para obtener la información necesaria para conocer la situación por la que se encuentran atravesando los productores de la parroquia Pacayacu.

#### **3.6.2 De Campo**

Esta investigación de campo permitió la recolección de datos, teniendo contacto directo con los productores de cacao de la parroquia Pacayacu para la aplicación de los instrumentos investigativos, también se estuvo en contacto directo con los funcionarios del GADPR Pacayacu, para presentar los respectivos documentos necesarios para obtener información de dicha institución.

### **3.7 Población y planificación, selección y cálculo del tamaño de la muestra**

#### **3.7.1 Población**

Para el desarrollo del presente trabajo investigativo la población estuvo conformada por los productores de cacao de la parroquia Pacayacu, del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos. Según informan las autoridades del GAD parroquial rural de Pacayacu, en la parroquia existen 1806 productores de cacao, siendo ellos quienes conformaron la población de investigación.

#### **3.7.2 Muestra**

Tomando en cuenta la población anterior, con el fin de cuantificar la muestra de investigación se utilizó la siguiente formula.

$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2Z^2}$$

21

## DATOS

$$n = ?$$

$$N = 1806$$

$$\sigma = 0,5$$

$$Z = 1,96 \text{ (95\%)}$$

$$e = 0,05 \text{ (5\%)}$$

## CÁLCULO

$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2Z^2}$$
$$n = \frac{(1806)(0,5)^2(1,96)^2}{(1806-1)(0,05)^2 + (0,5)^2(1,96)^2}$$
$$n = 316,71$$
$$n = 317$$

Después de su aplicación se concluyó que la muestra de la investigación es de 317 productores. Se utilizará el muestreo aleatorio simple para la selección de los elementos que conformaran parte de la muestra.

### **3.8 Métodos, técnicas e instrumentos de investigación**

#### **3.8.1 Métodos**

##### *3.8.1.1 Método inductivo*

“Es un tipo de razonamiento en él se establece un criterio general a partir del análisis de hechos o fenómenos particulares. Se requiere encontrar la relación de características comunes entre cada caso particular. Parte de lo general a lo particular” (Monroy y Nava, 2018, p. 61).

El trabajo investigativo utiliza el método inductivo ya que este permite la identificación tanto de problemas como de falencias encontradas en la zona.

### *3.8.1.2 Método deductivo*

“Permite estructurar razonamientos mediante los que se infieren u obtienen conclusiones o juicios generales, a partir de una o varias premisas o afirmaciones verdaderas” (Pimienta y de la Orden Hoz, 2017a: p. 45). Para el presente trabajo investigativo se parte de la situación general de los productores con el fin de llegar a lo más específico posible del problema.

### *3.8.1.3 Método analítico*

“Es un procedimiento que consiste en dividir o desmembrar aquello que estudia (material o conceptual), descomponiéndolo en diferentes partes para observar sus causas, naturaleza y efectos” (Pimienta y de la Orden Hoz, 2017b: p. 47). Este método permite conocer acerca de la situación actual en la que se encuentran sujetos los productores de cacao de la parroquia Pacayacu y analizar el comportamiento del mercado de este producto.

## **3.8.2 Técnicas**

### *3.8.2.1 Encuesta*

Se aplicaron un conjunto de preguntas dirigidas a los diferentes productores de la parroquia Pacayacu, para recopilar información sobre los problemas comerciales actuales, oferta y demanda de los mismos.

### *3.8.2.2 Observación*

Mediante la observación directa se pudo apreciar la realidad que viven los productores de cacao a la hora de comercializar sus productos.

## **3.8.3 Instrumentos**

- Cuestionario utilizado como guía para las encuestas.
- Referencias bibliográficas físicas y digitales.

## CAPÍTULO IV

### 4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1 Resultado de la encuesta

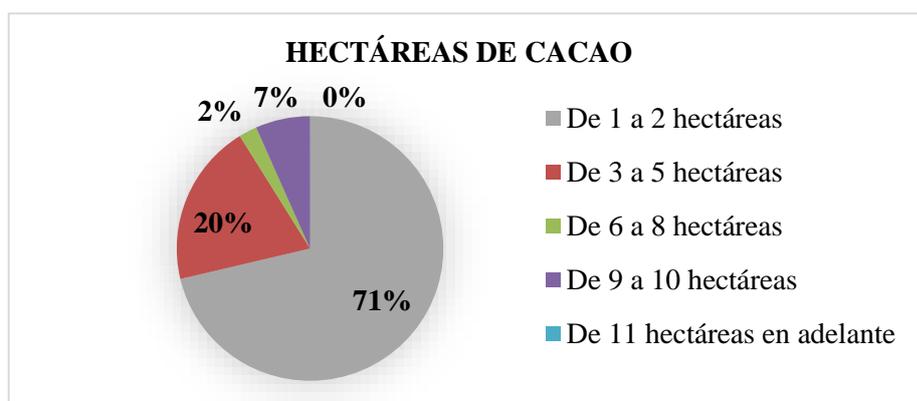
**Pregunta 1:** ¿Cuántas hectáreas de tierra posee usted para el cultivo de cacao?

**Tabla 1-4:** Hectáreas de Cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De 1 a 2 hectáreas	226	71%
De 3 a 5 hectáreas	63	20%
De 6 a 8 hectáreas	7	2%
De 9 a 10 hectáreas	21	7%
De 11 hectáreas en adelante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 1-4:** Hectáreas de cacao

Fuente: Tabla 1-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** De los 317 productores de la parroquia Pacayacu que se encuestaron se obtuvo que 225 productores que representa el 71%, posee de 1 a 2 hectáreas para producir, el 20% de ellos que representan a 63 productores posee de 3 a 5 hectáreas de cacao, 21 productores poseen de 9 a 10 hectáreas que representa a el 7%, y solo 7 productores poseen de 6 a 8 hectáreas de cacao lo que representa el 2% del total de los productores.

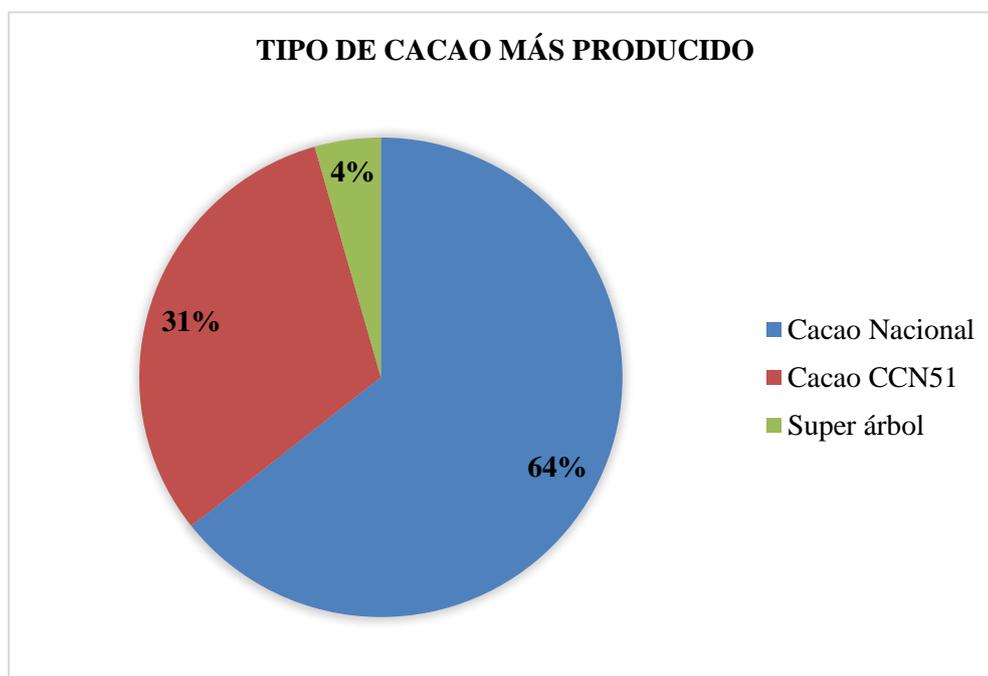
**Pregunta 2:** ¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce?

**Tabla 2-4:** Tipo de cacao más producido

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cacao Nacional	204	64%
Cacao CCN51	99	31%
Super árbol	14	4%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 2-4:** Tipo de cacao más producido

Fuente: Tabla 2-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** El tipo de cacao más producido en la parroquia Pacayacu según las encuestas aplicadas es el Cacao Nacional con un porcentaje del 64% de la zona lo que equivale a 204 productores, el tipo de cacao que le precede es el Cacao CCN51 con el 31% lo que equivale a 99 productores que se dedican a su cultivo, y por último se obtuvo que el 4% de los productores se dedican a la producción del Cacao Super árbol lo que corresponde a 14 productores de la zona, lo cual equivale al 100% de los encuestados y un total de 317 productores.

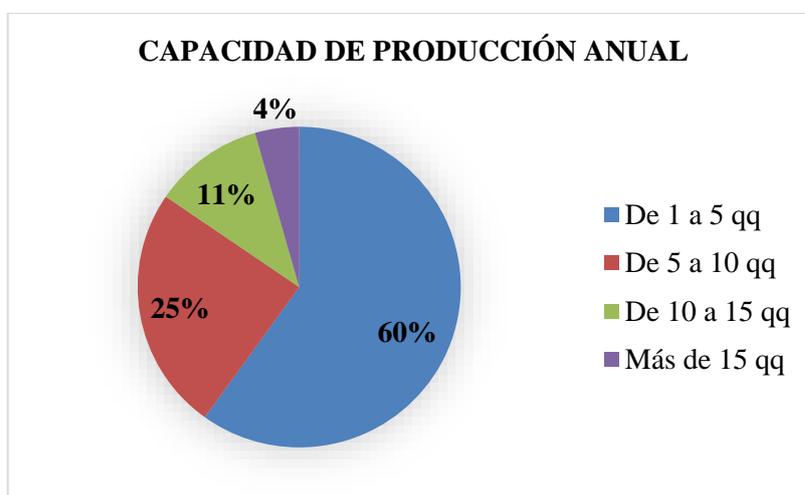
**Pregunta 3:** ¿Cuál es su capacidad anual de producción de cacao por cada hectárea?

**Tabla 3-4:** Capacidad de producción anual

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De 1 a 5 qq	190	60%
De 5 a 10 qq	78	25%
De 10 a 15 qq	35	11%
Más de 15 qq	14	4%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 3-4:** Capacidad de producción anual

Fuente: Tabla 3-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** En cuanto a la capacidad anual de producción por cada hectárea se recopiló la siguiente información de los 317 productores encuestados 190 recolectan de 1 a 5 quintales de cacao por cada hectárea lo que representa el 60% de los productores, el 25% de ellos poseen una capacidad de producción de 5 a 10 quintales de cacao al año por hectárea, es decir que 78 productores poseen esta capacidad de producción, por otra parte 35 productores producen de 10 a 15 quintales anuales por hectárea lo que representa a solo el 11% del total de los productores encuestados, y solo el 4% tienen una capacidad de producción anual de más de 15 quintales anuales, es decir que 14 productores.

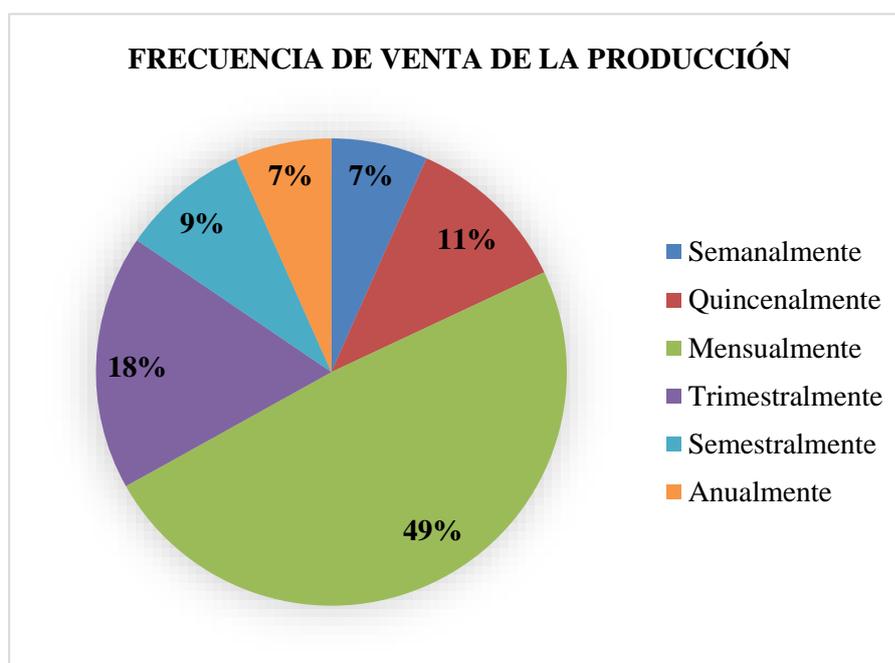
**Pregunta 4:** ¿Con que frecuencia vende usted su producción?

**Tabla 4-4:** Frecuencia de venta de la producción

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Semanalmente	21	7%
Quincenalmente	36	11%
Mensualmente	155	49%
Trimestralmente	56	18%
Semestralmente	28	9%
Anualmente	21	7%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 4-4:** Frecuencia de venta de la producción

Fuente: Tabla 4-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** La frecuencia de venta de la producción de cacao entre los productores encuestados es la siguiente el 49% realiza la venta mensualmente, el 18% lo realiza trimestralmente, el 11% lo hace Quincenalmente, el 9% lo realizan semestralmente, el 7% de ellos lo realizan semanalmente y el otro 7% lo realizan Anualmente.

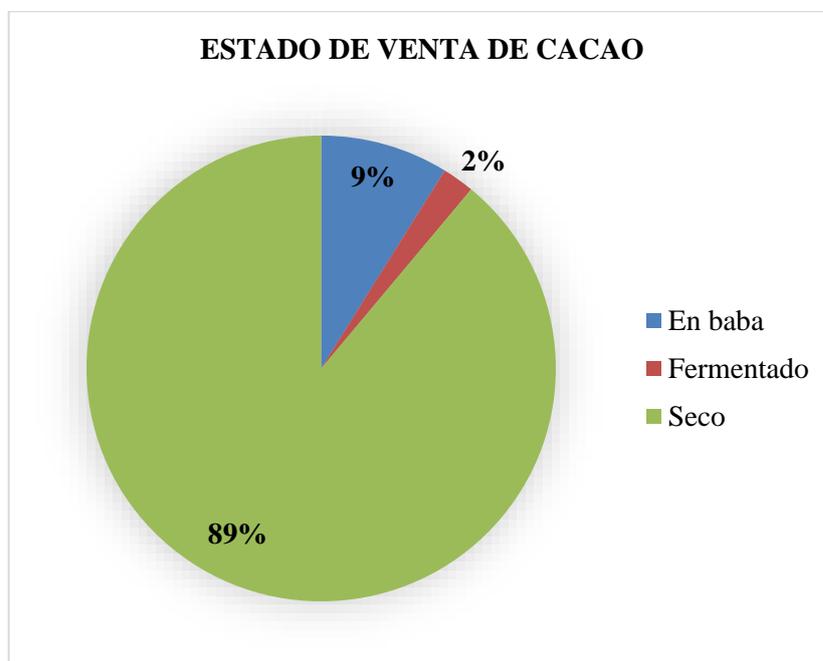
**Pregunta 5:** ¿En qué estado vende el cacao?

**Tabla 5-4:** Estado de venta de cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
En baba	28	9%
Fermentado	7	2%
Seco	282	89%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 5-4:** Estado de venta de cacao

Fuente: Tabla 5-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** Con relación al estado en el que se comercializa más el cacao en el sector se obtuvo que el 89% de los productores lo venden en un estado seco, el 9% de ellos lo comercializan en baba, y solo el 2% de los productores encuestados lo venden en un estado de fermentación. Es decir que unos 282 productores comercializan el cacao ya seco, esto se debe a que en este estado el precio es un poco superior a comparación del cacao en baba o fermentado, ya que requiere un menor trabajo al momento de procesarlo.

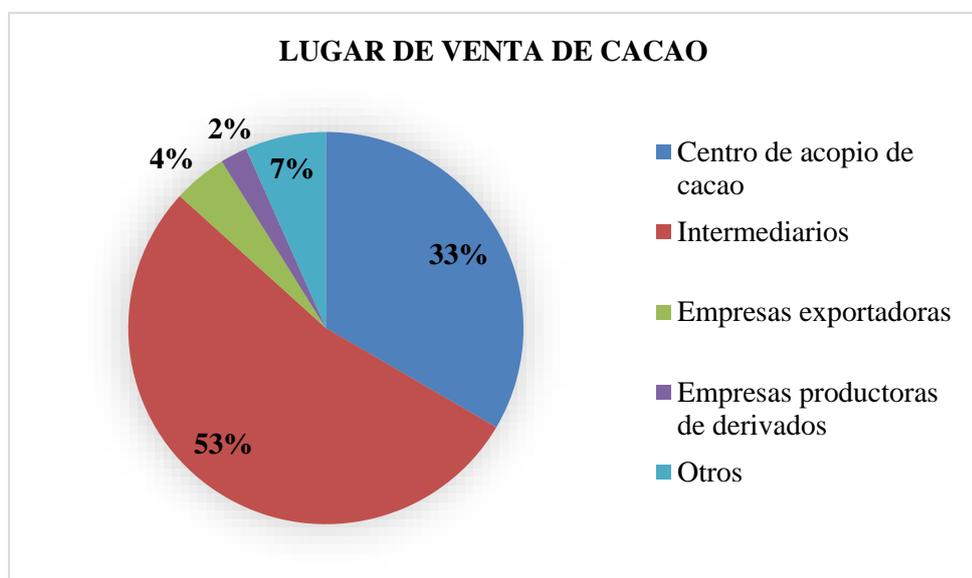
**Pregunta 6:** ¿En dónde vende su cosecha de cacao?

**Tabla 6-4:** Lugar de Venta de cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Centro de acopio de cacao	106	33%
Intermediarios	169	53%
Empresas exportadoras	14	4%
Empresas productoras de derivados	7	2%
Otros	21	7%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 6-4:** Lugar de venta de cacao

Fuente: Tabla 6-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** Los productores de la parroquia Pacayacu que fueron encuestados coincidieron con un 53% que su producto lo venden a Intermediarios en la zona, el 33% de ellos lo venden al centro de acopio más cercano que se encuentra ubicado en la ciudad de Nueva Loja, que se encuentra a una hora de trayecto desde la parroquia Pacayacu, el 7% de los productores venden a otros, el 4% lo venden a empresas exportadoras y el 2% de los productores lo venden a las empresas productoras de derivados que se encuentran a los lugares aledaños a la parroquia y en el sector también.

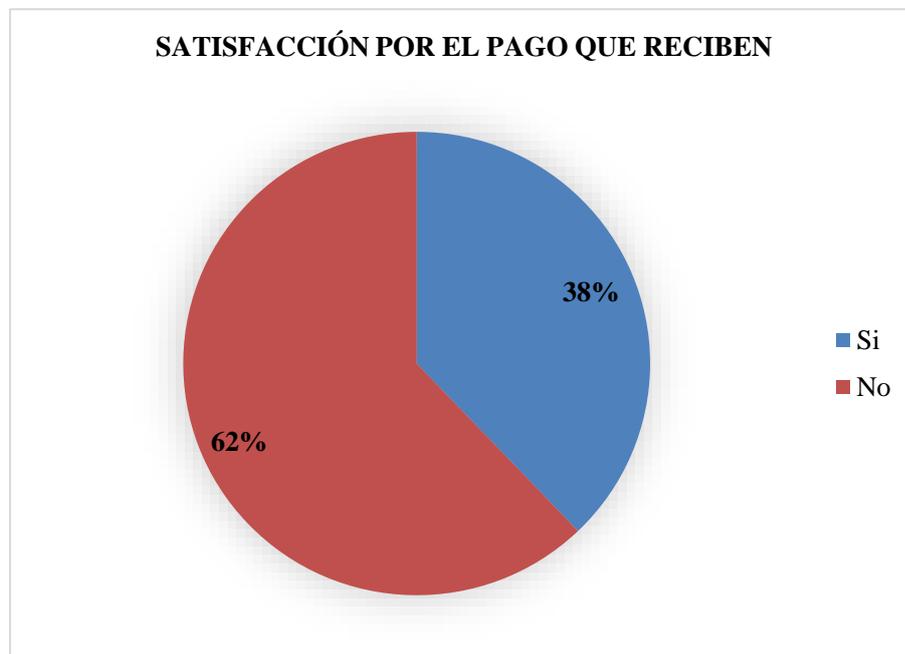
**Pregunta 7:** ¿Está de acuerdo con el pago que recibe por su producto?

**Tabla 7-4:** Satisfacción por el pago que reciben

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	120	38%
No	197	62%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 7-4:** Satisfacción por el pago que reciben

Fuente: Tabla 7-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** Los productores que se encontraron dentro de la muestra coincidieron en un 62% que su satisfacción por el pago que reciben por su producto no satisfactorio por lo tanto, los productores no se encuentran conformes con lo que perciben de sus ingresos provenientes de la producción de cacao en relación al costo de producción, y el 38% de los mismos productores si se encontraban satisfechos con el pago que recibían ya que según lo que relataron prefieren eso a que no se puedan vender el producto y les genere más pérdidas, pero siempre aspiran obtener un mejor precio.

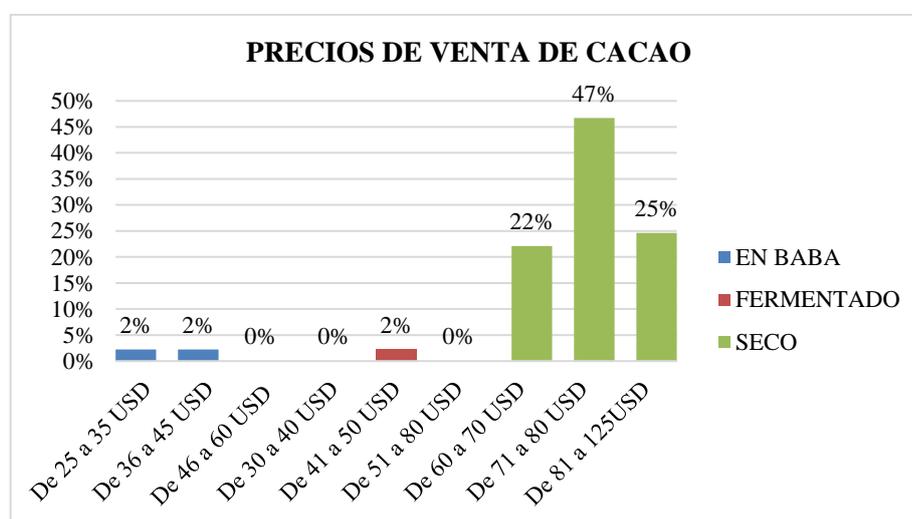
**Pregunta 8:** ¿Cuál es el precio promedio al que usted comercializa el quintal de cacao?

**Tabla 8-4:** Precios de venta de cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<i>Cacao en baba</i>		
De 25 a 35 USD	7	2%
De 36 a 45 USD	7	2%
De 46 a 60 USD	0	0%
<i>Cacao Fermentado</i>		
De 30 a 40 USD	0	0%
De 41 a 50 USD	7	2%
De 51 a 80 USD	0	0%
<i>Cacao Seco</i>		
De 60 a 70 USD	70	22%
De 71 a 80 USD	148	47%
De 81 a 125USD	78	25%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 8-4:** Precios de venta de cacao

Fuente: Tabla 8-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** En cuanto al precio promedio al que actualmente se comercializa el cacao en la zona, los productores coincidieron en un 47% que el precio del cacao seco se encuentra entre los USD\$ 71,00 y los USD\$ 80,00, el 25% coincidieron que se encuentra entre los USD\$ 81,00 y

USD\$ 125,00, y el 22% entre los USD\$ 60,00 a USD\$ 70,00; en cuanto a los precios del cacao en baba se obtuvo los siguientes resultados el 2% coincidieron que el precio se encontraba entre los USD\$ 25,00 y USD\$ 35,00, el otro 2% entre los USD\$ 36,00 y USD\$ 45,00, y en relación al precio de comercio del cacao fermentado coincidieron en un 2% que el precio se encontraba entre USD\$ 41,00 y USD\$ 50,00.

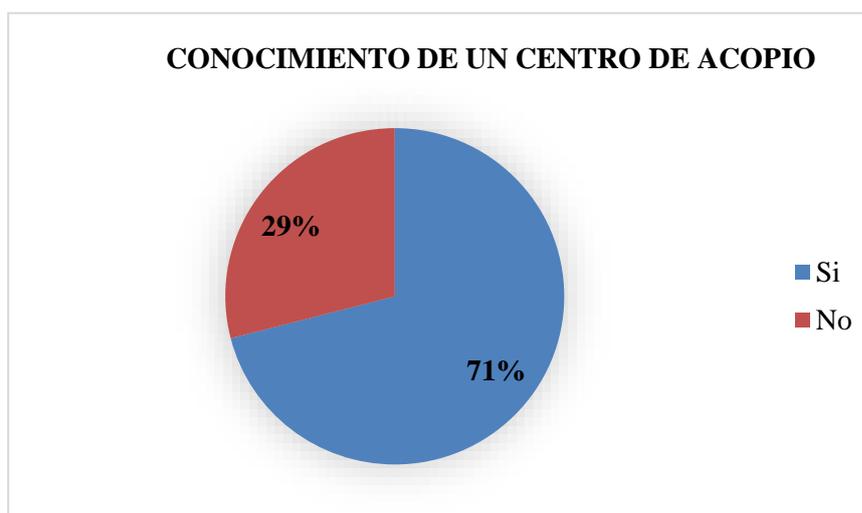
**Pregunta 9:** ¿Conoce usted que es un centro de acopio?

**Tabla 9-4:** Conocimiento de un centro de acopio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	225	71%
No	92	29%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas, 2022.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 9-4:** Conocimiento de un centro de acopio

**Fuente:** Tabla 9-4.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** Los productores que fueron encuestados contesto que si conocían lo que es un centro de acopio con un 71% del total de la muestra y el otro 29% no tenían conocimiento acerca de tipo de institución.

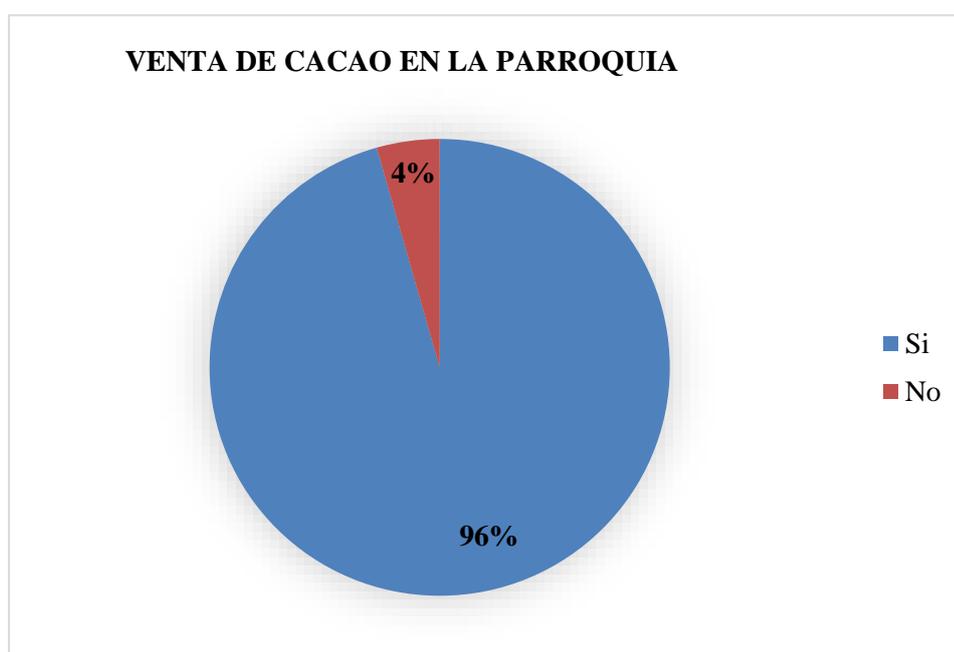
**Pregunta 10:** ¿Estaría usted dispuesto a vender su producción de cacao a un centro de acopio de la parroquia?

**Tabla 10-4:** Venta de cacao en la parroquia

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	303	96%
No	14	4%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 10-4:** Venta de cacao en la parroquia

Fuente: Tabla 10-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** Con un 96% los productores coincidieron que sí venderían su producción de cacao a un centro de acopio si el mismo se encontrara en la parroquia Pacayacu, ya que les resulta factible, al no incurrir en gastos extras: transporte o el combustible, así como el recibir el pago justo por la producción, por otra parte, el resto de la población encuestada, representada por el 4%, contestaron que no estarían de dispuestos a vender de su producto en el centro de acopio así se encontrara en la parroquia.

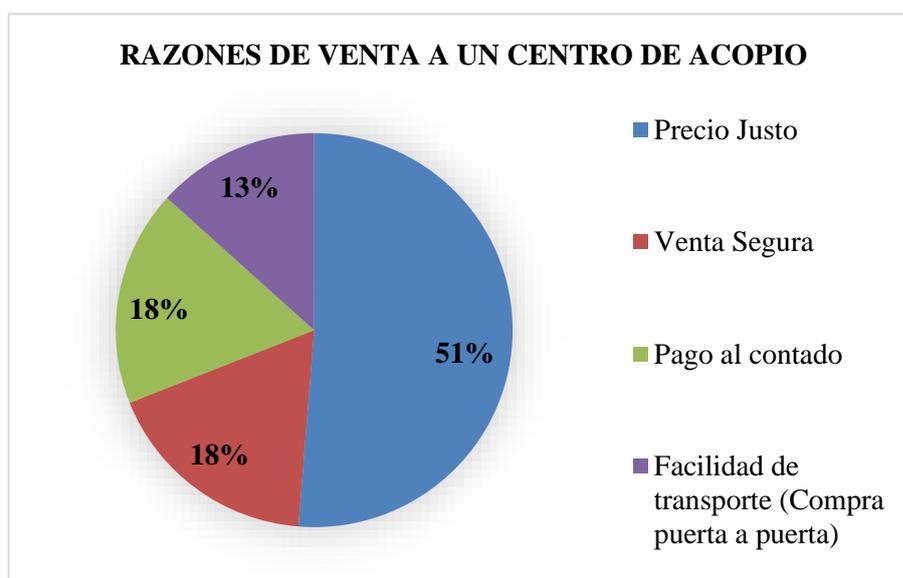
**Pregunta 11:** ¿Cuáles serían sus razones para vender su producción de cacao a un centro de acopio y no a otros?

**Tabla 11-4:** Razones de venta a un centro de acopio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Precio Justo	162	51%
Venta Segura	56	18%
Pago al contado	56	18%
Facilidad de transporte (Compra puerta a puerta)	42	13%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 11-4:** Razones de venta a un centro de acopio

Fuente: Tabla 11-4.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Análisis:** De los datos recopilados por las encuestas realizadas a los productores se obtuvo que un 51% de ellos vendería su producto al centro de acopio y no a otros por el precio justo, el 18% por el pago seguro que ofrece, el otro 18% por la venta segura y el 13% por la facilidad de transporte ya que se realizan las compras del producto en el lugar de residencia de los productores.

## CAPÍTULO V

### 5. MARCO PROPOSITIVO

#### 5.1 Título

Proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, año 2022.

#### 5.2 Cobertura y Localización

El proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao se construirá en un espacio perteneciente al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, la dirección de este centro se encontrará a cargo de los productores de cacao de la parroquia Pacayacu.

#### 5.3 Sector y Tipo de Proyecto

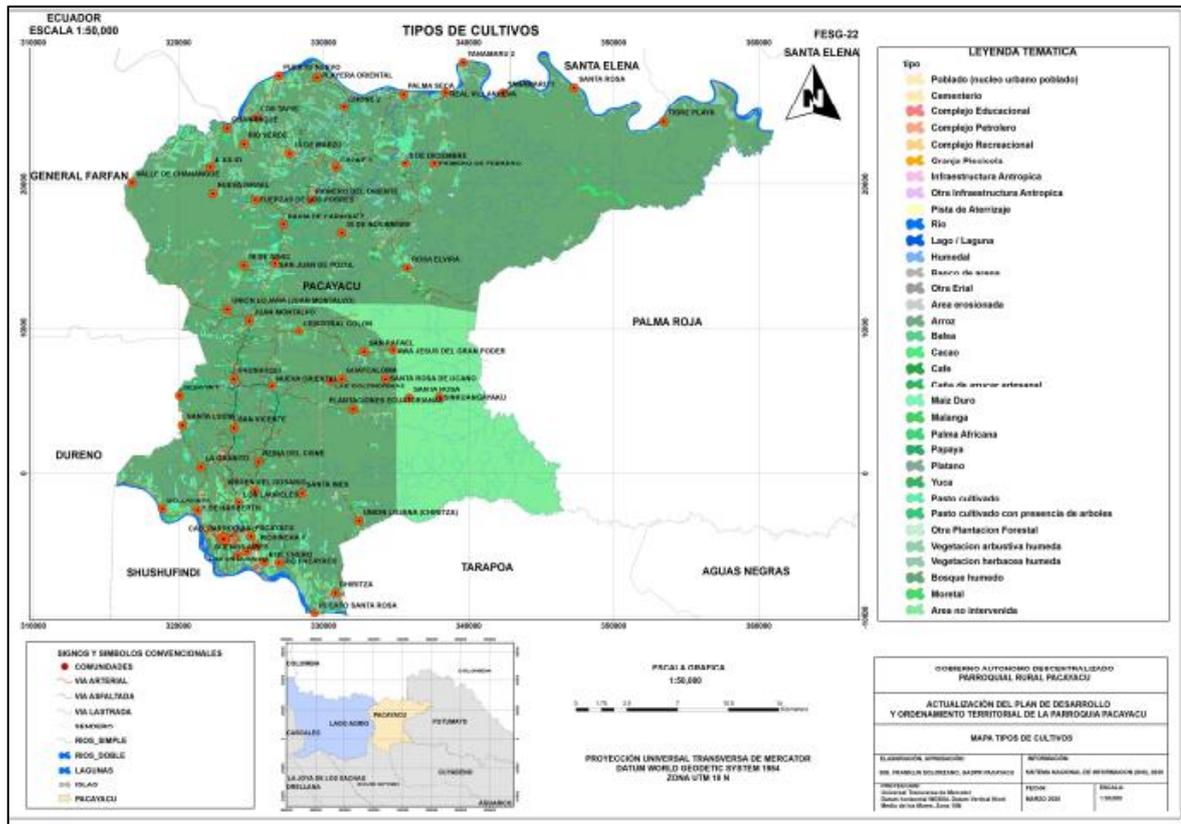
**Sector:** Productivo – comercialización de cacao.

**Tipo:** Inversión Social.

#### 5.4 Generalidades del Estudio

Según la información establecida en el PDOT de la provincia de Sucumbíos, el cantón Lago Agrio fue creado con la expedición del decreto Ejecutivo suscrito el 20 de junio de 1979. La población es de 91.744 habitantes de acuerdo con el CPV 2010; siendo este el cantón más poblado de toda la provincia. La colonización dada en estos sectores fue por migrantes que provenían de las provincias de Loja, Bolívar, Esmeraldas, Manabí, entre otras y los nativos Kichwas, Shuar y Awa provenientes de las provincias vecinas como Morona Santiago, Napo y Pastaza, también se sumaron habitantes del país vecino Colombia, quienes construyeron asentamientos junto a las vías construidas para la explotación petrolera en el sector. Entre las principales actividades productivas de la provincia se encuentra los cultivos de cacao, palma aceitera, maíz duro seco, café, plátano, arroz, caña de azúcar, naranja, yuca, orito, piña, maní, banano. En toda la provincia para el año 2021 existía unas 28.497 hectáreas de cacao plantadas, esto según la información recopilada de (Sistema de Información Pública Agropecuaria, 2021).

Más adelante se crea la parroquia Pacayacu con el registro oficial 811 el 13 de noviembre de 1991, siendo esta la parroquia más grande del cantón con 884,2 km<sup>2</sup>, esta es la que mayor porcentaje de ocupación con respecto a la superficie cantonal posee con un 28,06%.



**Ilustración 1-5:** Parroquia Pacayacu.

Fuente: (GADPR PACAYACU, 2020, p. 107).

De acuerdo con la información obtenida del Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de San Sebastián, la parroquia Pacayacu posee un 12,04% de su superficie destinada a las actividades productivas, los productos más comercializados en esta zona son el cacao, plátano, café, palma africana, etc. Siendo el cacao uno de los productos que poseen un más peso en el sector con 879,93 hectáreas, debido a las condiciones climáticas favorables que posee, este se comercializa en centros de acopio del cantón Lago Agrio, intermediarios y a empresas transformadoras, ya sea seco o fresco.

## 5.5 Alcance del Proyecto

Con este proyecto se pretende dinamizar la cadena de comercialización de los productores de cacao en la parroquia Pacayacu, tanto como en sus áreas con más movimiento económico y

productivo como también en las comunidades aledañas, y de esta manera captando cantidades más significativas para la colocación en los mercados a nivel nacional.

La producción obtenida de las cosechas de los productores de la zona, serán procesadas en el centro de acopio, para ser comercializados posteriormente, ofertando productos con calidad en los mercados especializados existentes y también a los nuevos mercados emergentes. Esto será de gran ayuda para los productores de cacao del sector, quienes recibirán el apoyo en la comercialización de sus productos, además de las capacitaciones que se brinden por parte de la institución pública.

## **5.6 Objetivo General**

Estudiar la factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, año 2022.

## **5.7 Objetivos Específicos**

- Identificar las variables con mayor incidencia en la ubicación geográfica del centro de acopio y el rendimiento del cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.
- Analizar la factibilidad económica y técnica del proyecto para la creación de un centro de acopio de cacao en la parroquia Pacayacu, con el objetivo de adquirir el producto y comercializarlo.
- Dar a conocer los resultados obtenidos de las diferentes técnicas aplicadas para conocer su factibilidad de manera clara y concisa.

## **5.8 Estudio de Mercado**

El propósito de la elaboración de un estudio de factibilidad es determinar qué tan rentable es la elaboración de este proyecto en el sector, para posteriormente ser materializado, y de esa manera cubrir el problema por el cual se originó la necesidad de la elaboración del mismo.

Para el desarrollo del presente estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio para la comercialización de cacao en la parroquia Pacayacu, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, es necesario conocer y evaluar la situación económica actual de los productores del sector, además de contar con el sustento teórico necesario para desarrollar la propuesta planteada.

### 5.8.1 Segmentación de Mercado

En este caso se tomó en consideración las empresas que exportan ya sea el cacao en grano, seco, tostado, sin desgrasar, desgrasado, entre otros; ya que estas empresas son las que adquieren el producto a los agricultores o mayormente a los comerciantes intermediarios para procesarlo en el producto final que estas empresas ofertan al mercado.

Las exportaciones por parte de estas empresas, brindaron información para determinar la demanda provincial, como también a nivel parroquial. Es importante recalcar que se está tomando esta información debido a que en el sector no cuenta con este tipo de empresas.

### 5.8.2 Demanda Actual

Para conocer cuál es la demanda actual nacional del país, se tomó en consideración a las empresas que exportan cacao hacia diferentes países, de acuerdo con datos obtenidos de la página web del Banco Central del Ecuador se tiene que las empresas que actualmente exportan cacao en grano y sus derivados son de aproximadamente 218 empresas que han exportado el producto en el transcurso de primero de enero del 2021 hasta el treinta y uno de diciembre de 2021.

**Tabla 1-5:** Empresas Exportadoras de Cacao

N.º EMPRESAS	EXPORTAN	TONELADAS	QUINTALES
218	\$ 940.043.597	359.486	7.908.692

Fuente: (BCE, 2022).

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

Para establecer la demanda existente al cual este proyecto podría cubrir si se pone en marcha en un futuro, se tomó en consideración tanto la oferta nacional como la demanda nacional para poder establecer la participación que posee la provincia de Sucumbíos y a partir de esos datos determinar la participación de la parroquia Pacayacu dentro del mercado nacional de cacao, y de esta manera conocer la cantidad demandada en el sector.

**Tabla 2-5:** Producción de Cacao

Producción de Cacao (oferta)		
Detalle	Qx (t)	Qx (qq)
Pacayacu	221	4.866
Sucumbíos	10.152	223.852
Ecuador	302.096	6.661.217

Fuente: (Sistema de Información Pública Agropecuaria, 2022).

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Tabla 3-5:** Demanda Actual

<b>Participación de la parroquia</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Qx (qq)</b>	<b>% Provincial</b>	<b>% Nacional</b>
Oferta	4.866	2,17%	0,073%
Demanda	5.790	2,59%	0,087%

**Fuente:** (Sistema de Información Pública Agropecuaria, 2022).

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

La demanda existente de este producto en la parroquia es de 5.790 quintales de cacao es decir unas 263 toneladas aproximadamente al año.

### 5.8.3 *Demanda Proyectada*

Para realizar el cálculo de la demanda proyectada se utilizó el método de proyección lineal tomando en consideración las exportaciones desde años anteriores. Para este cálculo se utilizó datos históricos tomados desde el año de 2016 hasta el año 2021, del cual se calculó la participación de la parroquia en el mercado y de esa manera estableciendo la demanda del sector, la recopilación de estos datos se realizó mediante el Sistema de Información Pública Agropecuaria – SIPA.

**Tabla 4-5:** Demanda histórica

<b>Años</b>	<b>Demanda Nacional (t)</b>	<b>Demanda Nacional (qq)</b>	<b>Demanda Parroquial (qq)</b>
Ecuador 2016	253.018	5.579.047	4.075
Ecuador 2017	308.267	6.797.287	4.965
Ecuador 2018	321.912	7.098.160	5.185
Ecuador 2019	297.067	6.550.327	4.785
Ecuador 2020	353.897	7.803.429	5.700
Ecuador 2021	359.486	7.926.666	5.790

**Fuente:** (Sistema de Información Pública Agropecuaria, 2022).

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

El método de proyección lineal utiliza la ecuación de la recta para su cálculo, esta ecuación es la siguiente:

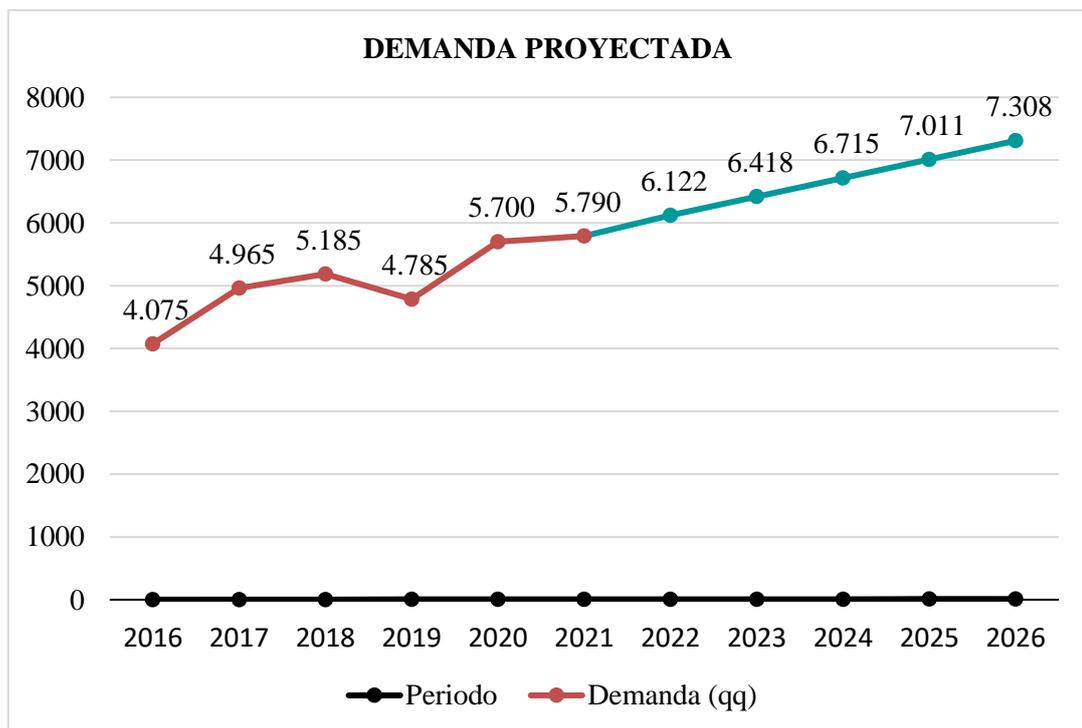
$$y = a + bx$$

**Tabla 5-5:** Demanda Proyectada

Años	Periodo	Demanda (t)	Demanda (qq)
2016	1	185	4.075
2017	2	225	4.965
2018	3	235	5.185
2019	4	217	4.785
2020	5	259	5.700
2021	6	263	5.790
<b>PROYECCIÓN DE LA DEMANDA</b>			
2022	7	278	6.122
2023	8	291	6.418
2024	9	305	6.715
2025	10	318	7.011
2026	11	331	7.308

Fuente: Tabla 4-5.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 2-5:** Demanda Proyectada

Fuente: Tabla 5-5.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

La demanda que se proyecta para el periodo de 2022 es de 278 toneladas, es decir 6.122 quintales de cacao. La demanda para los próximos años si los factores implicados continúan como hasta el

momento de la investigación se evidencia un crecimiento continuo que hace posible que tener un incremento en la producción de cacao, no solamente en el sector sino que también a nivel de todo el país, es por ello que en el año de 2023 se proyecta una demanda de 6.418 quintales, y de 6.715 quintales de este producto para el año de 2024, continuando con el año de 2025 con una demanda de 7.011 quintales y para finalizar con el último año que se proyectó se tiene una demanda de 7.308 quintales en 2026.

#### 5.8.4 Oferta Actual

Tomando en consideración los datos recopilados a través de la aplicación de las encuestas a los productores de cacao de la parroquia Pacayacu, se realiza el análisis a la oferta que actualmente existe en el sector de este producto, para ello se tomó la información de las preguntas 1, 3 y 4 aplicadas en las encuestas.

**Tabla 6-5:** Frecuencia de venta de la producción

<b>PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA PARROQUIA PACAYACU</b>						
<b>Alternativas</b>	<b>Productores</b>	<b>Valor Porcentual</b>	<b>Promedio Quintales</b>	<b>Suma Producto</b>	<b>Total Hectáreas Producidas</b>	<b>Total Quintales Anuales</b>
De 1 a 5 qq	190	0,60	3	5,80	339	1965
De 5 a 10 qq	78	0,25	7,50		252	1461
De 10 a 15 qq	35	0,11	12,5		49	284
Más de 15 qq	14	0,04	17,5		199,5	1156
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>1</b>			<b>839,5</b>	<b>4866</b>

Fuente: Preguntas 3 y 4 de encuestas, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Tabla 7-5:** Producción de cacao

<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>CANTIDAD (qq)</b>	<b>% PRODUCCIÓN</b>	<b>TOTAL (qq)</b>
Mensual	406	49%	198
Trimestral	1217	18%	215
Quincenal	187	11%	21
Semestral	2433	9%	215
Semanal	93	7%	6
Anual	4866	7%	322

Fuente: Preguntas 3 y 4 de encuestas.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

La oferta anual de cacao en la parroquia Pacayacu es de aproximadamente 4.866 quintales anuales, donde un 49% de los productores ofertan mensualmente, es decir que 155 productores venden aproximadamente 198 quintales mensuales, mientras que otros 56 productores ofertan unos 215 quintales trimestralmente, y otros 36 ofertan 21 quintales quincenalmente, estas son las ofertas más representativas que se recopiló de las encuestas donde los participantes de la muestra tienen mayor frecuencia. Además, tomando en consideración que 190 de los productores de cacao produce anualmente de 1 a 5 quintales por hectárea, y otros 78 produce de 5 a 10 quintales anualmente por cada hectárea. De la muestra tomada se encontró que actualmente existen unas 840 hectáreas cultivadas con cacao en la parroquia de Pacayacu.

### 5.8.5 *Oferta Proyectada*

Para la proyección de la oferta se utilizó el método de la tasa de crecimiento poblacional, misma que para este año es del 1,56, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Censos.

$$C_n = C_0(1 + i)^n$$

Donde:

**C<sub>0</sub>** = Consumo aparente

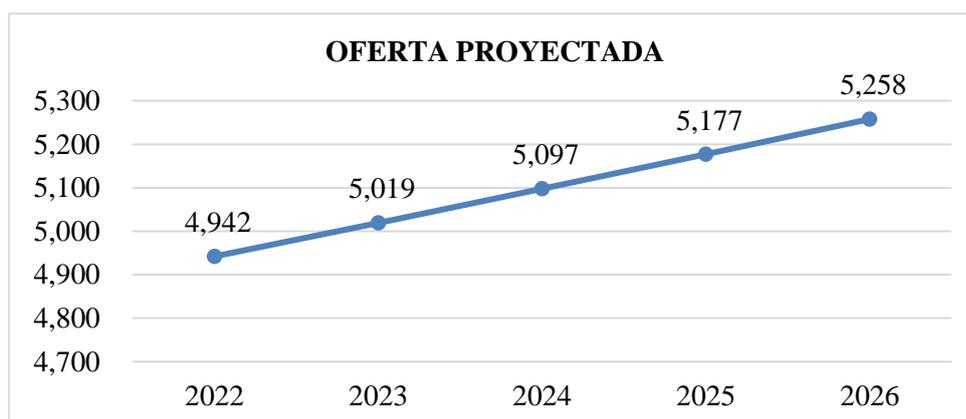
**I** = Tasa de crecimiento poblacional del Ecuador es del 1,56%

**Tabla 8-5:** Oferta proyectada

<b>OFERTA PROYECTADA</b>			
<b>AÑO</b>	<b>PERIODO</b>	<b>OFERTA ACTUAL (qq)</b>	<b>PROYECCIÓN (qq)</b>
<b>C<sub>0</sub></b>	<b>0</b>	<b>4.866</b>	
2022	1	4.866	4.942
2023	2	4.866	5.019
2024	3	4.866	5.097
2025	4	4.866	5.177
2026	5	4.866	5.258

Fuente: Tabla 6-5.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 3-5:** Oferta Proyectada

**Fuente:** Tabla 8-5.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

Proyectando la oferta se observa un claro crecimiento pasando de 4.942 quintales anuales correspondiente al año 2022, a 5.019 quintales anuales en 2023 y así se observa un crecimiento progresivo hasta el año 2027 donde se esperaría que la producción anual sea de 5.282 quintales anuales, producidos por los agricultores de la parroquia Pacayacu.

### 5.8.6 *Demanda Insatisfecha*

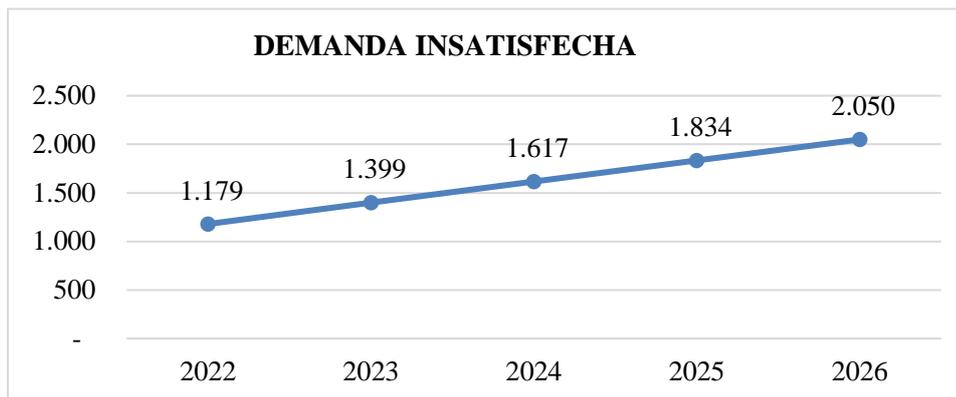
Para la determinación de la demanda insatisfecha se resta la demanda proyectada en los periodos establecidos con la oferta que se proyectó dando como resultado una cantidad superior a la oferta, es decir lo que no cubre la actual oferta del producto.

**Tabla 9-5:** Demanda Insatisfecha

DEMANDA INSATISFECHA				
AÑO	DEMANDA PROYECTADA (qq)	OFERTA PROYECTADA (qq)	DEMANDA INSATISFECHA (qq)	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN (%)
2022	6.122	4.942	1.179	81%
2023	6.418	5.019	1.399	78%
2024	6.715	5.097	1.617	76%
2025	7.011	5.177	1.834	74%
2026	7.308	5.258	2.050	72%

**Fuente:** Tablas 5,5 y 8-5.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 4-5:** Demanda Insatisfecha

**Fuente:** Tabla 5-5.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

Se proyecta una demanda insatisfecha en la parroquia de unos 1.179 quintales para el periodo de 2022, de 1.399 quintales en 2023 y se observa un crecimiento en la demanda insatisfecha en los años posteriores que se proyectaron y esto es una consecuencia clara del aumento de la demanda y un factor que se puede aprovechar para producir y ofertar más cacao, algo que puede ser beneficioso para los productores de cacao de la parroquia Pacayacu.

Es decir que con la producción de cacao de los agricultores de la parroquia Pacayacu para el 2022 tiene una participación en el mercado del 81%, un 78% para el año 2023, y 2024 se tiene un porcentaje de participación en el mercado del 76% y en los años posteriores de 2025 y 2026 se tendrá un porcentaje de participación en el mercado del 74% y 72% respectivamente, de toda la demanda existente en la parroquia Pacayacu, y esto da oportunidad de seguir aumentando la producción en este sector y de esa manera ganar más participación en el mercado.

### 5.8.7 FODA

**Tabla 10-5:** Matriz FODA

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<p><b>F1:</b> El centro de Acopio posee una ubicación céntrica en la parroquia.</p> <p><b>F2:</b> Personal calificado en los procesos de manejo de cacao.</p> <p><b>F3:</b> Adquisición de cacao al precio establecido en el mercado.</p>	<p><b>O1:</b> Demanda del producto creciente a nivel nacional e internacional.</p> <p><b>O2:</b> Primer centro de acopio de cacao en el sector.</p> <p><b>O3:</b> Competencia con precios de adquisición por debajo de los establecidos en el mercado.</p>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<p><b>D1:</b> Poca experiencia en el desarrollo del mercado.</p> <p><b>D2:</b> Monto de inversión inicial alto.</p> <p><b>D3:</b> Falta de confiabilidad por lo clientes debido a su reciente establecimiento.</p>	<p><b>A1:</b> Inestabilidad en el país tanto política como económica.</p> <p><b>A2:</b> Incremento de lluvias e inundaciones debido al cambio climático.</p> <p><b>A3:</b> Presencia de plagas en los cultivos y precios del producto muy volátiles.</p>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.8.8 Matriz de Impacto

		IMPACTO (+)		
(-)	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consolidar la zona como un sector cacaoero especializado.</li> <li>La demanda real se puede igualar a la demanda potencial debido a la acogida de los precios manejados en el centro de acopio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los productores venden su producto solo en la parroquia, dinamizando la economía, y el crecimiento de la parroquia.</li> <li>Existe la cantidad ofertada para el cubrir las necesidades del abastecimiento del centro de acopio.</li> <li>La inversión se justifica por la demanda actual que existe ya que permite cubrir los costos del centro de acopio.</li> </ul>	
	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Establecer un presupuesto para invierno y contrarrestar los efectos negativos del cambio climático como las inundaciones en el sector que perjudican y dañan a los cultivos de cacao.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El proyecto debe presentarse antes de la asignación presupuestaria al inicio de cada año, ya que es un proyecto que busca ser financiado una parte por el GAD parroquial.</li> </ul>	(+)
	BAJO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las plagas en los cultivos de cacao de los productores reducen la oferta de cacao en el sector.</li> <li>Los productores de cacao no confían en la institución ya que recién se encuentra saliendo al mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ubicación del proyecto es en un lugar estratégico ya que se establecerá en el pueblo más grande del sector y en la vía principal que conecta a la ciudad de Nueva Loja desde Puerto el Carmen.</li> </ul>	
		BAJO	MEDIO	ALTA
			(-)	FACTIBILIDAD

**Ilustración 5-5:** Matriz de Factibilidad e Impacto

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

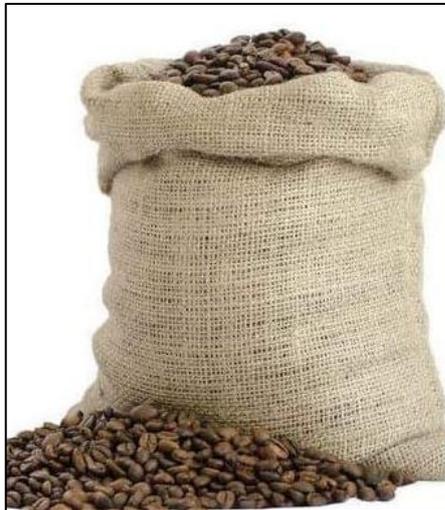
El centro de acopio tiene grandes impactos ya que puede consolidar al sector como especializado en la producción de cacao a pesar de existir riesgos ambientales como son las inundaciones frecuentes y plagas en los cultivos de cacao que se dan en la localidad es por ello que se debe destinar un presupuesto para sobre llevar estos riesgos, en cuanto a la factibilidad del proyecto posee una alta factibilidad ya que la inversión se justifica por la demanda actual que existe y eso permite cubrir los costos del centro de acopio, y la cantidad de oferta cubrirá las necesidades del mismo, esto permitirá la dinamización de la economía en el sector, aunque para la realización de este proyecto es necesario presentar el requerimiento antes de la asignación presupuestaria del

Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu ya que se busca que este financie una parte del proyecto.

### **5.8.9 Comercialización**

#### **5.8.9.1 Producto**

Su presentación será en sacos de fibra de yute de 50 kilos, para que sea más fácil su transporte por vía terrestre y el cacao pueda respirar y mantener su humedad y así evitando que se dañe o se genere moho en los granos. Este se clasifica dependiendo de los parámetros de calidad de la norma INEN 176.



**Ilustración 6-5:** Saco de fibras de yute

**Fuente:** (Amazon, 2022).

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

#### **5.8.9.2 Plaza**

El centro de acopio de cacao busca tener una comercialización directa con las empresas exportadoras y a empresas productoras de derivados evitando tener la interacción con los intermediarios para mantener un precio adecuado hacia los productores, debido a que los intermediarios no pagan el precio adecuado por el producto generando pérdidas a los productores. Tomando en consideración a lo anterior se establece el siguiente canal de distribución:



**Ilustración 7-5:** Canal de distribución

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

### Logotipo



**Ilustración 8-5:** Logotipo

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

#### 5.8.9.3 Precio

En cuanto al precio del producto final del centro de acopio este se registrará de acuerdo con los precios establecidos en el mercado de acuerdo a cada tipo de clasificación del producto como es en su estado seco, en baba, y fermentado, tomando en consideración que el mercado es muy volátil.

#### 5.8.9.4 Promoción

Este es un punto clave para el desarrollo económico del centro de acopio por lo que es necesario dar a conocer esta institución por los diferentes medios de información o publicidad, tales como:

- Páginas en redes sociales para dar a conocer la institución y generar credibilidad para los posibles clientes.
- El marketing se llevará a través de las diferentes redes sociales como Facebook, Instagram,

Tik Tok.

- También se dará a conocer a través de las socializaciones del GAD parroquial de Pacayacu con los ciudadanos.

## **5.9 Estudio Técnico**

### **5.9.1 *Tamaño del Proyecto***

En base a la información recopilada del estudio de mercado, este proyecto tiene una capacidad de producción de aproximadamente de 4.866 quintales anuales, provenientes de los diferentes productores de la parroquia Pacayacu, donde el 49% de ellos oferta una cantidad aproximada de 2.379 quintales de cacao cada mes.

### **5.9.2 *Localización del Proyecto***

#### **5.9.2.1 *Macro Localización***

El proyecto del centro de acopio de cacao se realizará en el país de Ecuador, en la región Amazónica del país, en la provincia de Sucumbíos, perteneciente a la zona 1, cantón Lago Agrio, parroquia Pacayacu.

#### **5.9.2.2 *Micro Localización***

El proyecto del centro de acopio estará ubicado en la provincia de Sucumbíos, cantón Lago Agrio, en la parroquia rural de Pacayacu, la que se encuentra limitando con al norte con el país vecino Colombia y la parroquia Santa Elena, al Sur con el cantón Shushufindi y la parroquia Tarapoa, al Este con la parroquia Palma Roja, al oeste con las parroquias Dureno y General Farfán. La parroquia Pacayacu es un lugar céntrico por lo que todos los agricultores de los alrededores pasan por este lugar ya que se encuentra la vía principal de acceso que conecta a la ciudad de Nueva Loja y el Puerto el Carmen, esta parroquia conecta a diferentes comunidades indígenas, así como también a pozos petroleros, y en algunas ocasiones es parada de turistas tanto nacionales como extranjeros.

### 5.9.3 *Ingeniería del Proyecto*

#### **Flujogramas de procesos**

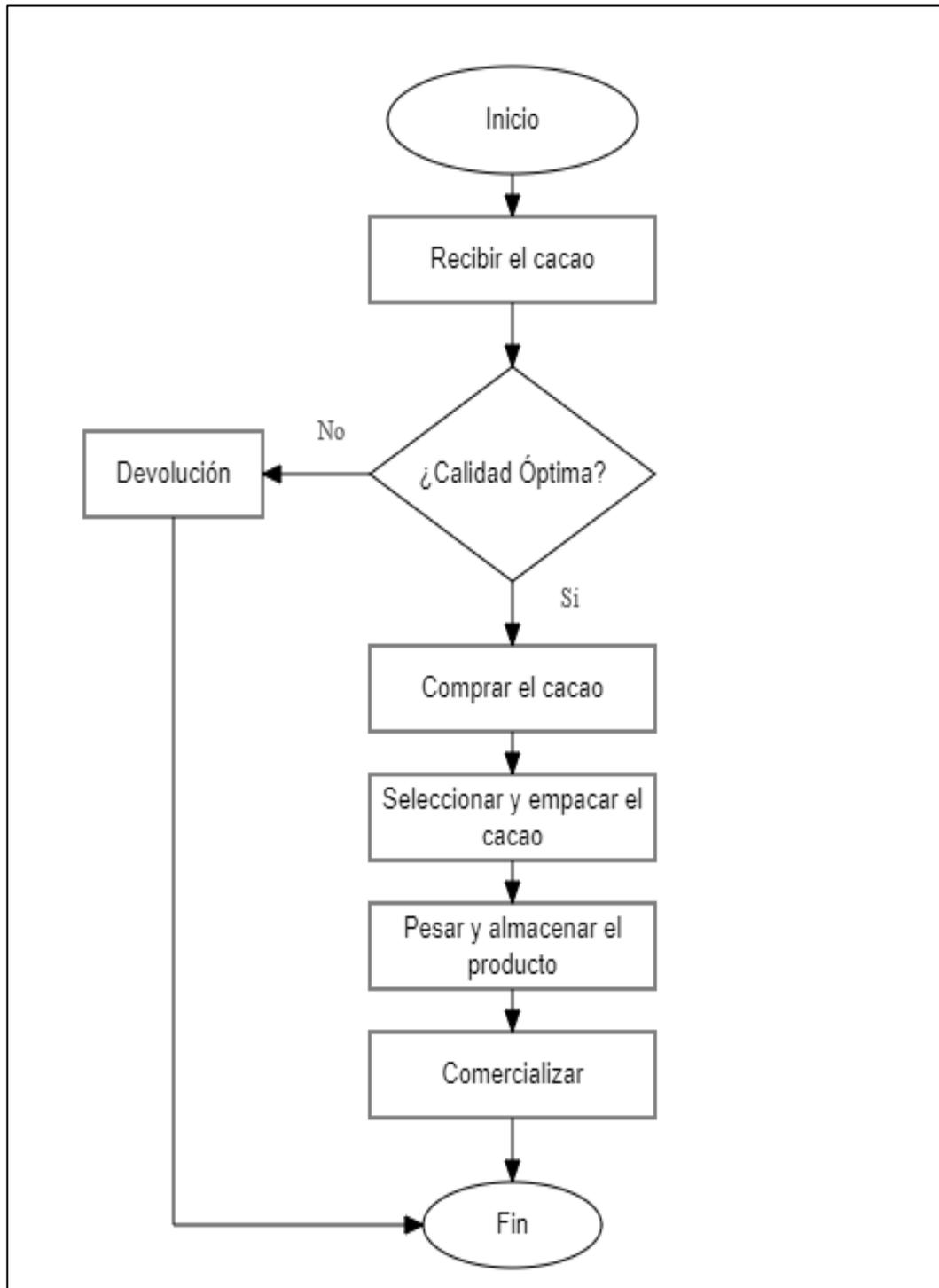
En el caso de cacao se tiene tres tipos de procesos ya que el centro de acopio comprará en cacao en los tres tipos de estado existentes como es el cacao seco, fermentado o en baba y se será el encargado de llevar el proceso adecuado hasta que esté listo para su comercialización.

Los productores de la parroquia realizarán la entrega del producto en el centro de acopio, su producto deberá estar en las condiciones adecuadas y de acuerdo con la calidad exigida por el mercado para su comercialización posteriormente. Caso contrario se negociará con el productor para realizar la adquisición a un menor precio.

El centro de acopio Pacayacu tendrá los siguientes procesos:

- Recepción del cacao que ofertan los productores de la Parroquia, esto se realiza en las instalaciones del centro de acopio Pacayacu.
- Verificar el estado del producto, si cuenta con la calidad adecuada según los estándares establecidos por el mercado.
- En caso de no contar con estos estándares adecuados llegar a un acuerdo con el agricultor por su producto por un precio menor o caso contrario la devolución del mismo.
- Si el producto cuenta con los estándares establecidos se procede con la compra del cacao, pesando el producto y cancelando al productor de acuerdo a los precios que se manejen en el mercado.
- Si el cacao es en baba, pasa al área de fermentación donde cumplirá el tiempo necesario hasta llegar al punto óptimo para pasar a la siguiente área.
- Pasar al área de secado, si el cacao es entregado en fermentación por parte de los productores pasará directamente a esta área.
- Seleccionar o clasificar el cacao de acuerdo a sus tipos existentes, la fecha de entrada del producto y proceder a empacar etiquetando cada uno de los sacos.
- Pesar el cacao empacado, llenar el registro especificando el tipo de cacao y la cantidad en existencia, almacenar el producto de acuerdo a su tipo.
- Comercializar el producto a las empresas exportadoras y transformadoras de cacao.

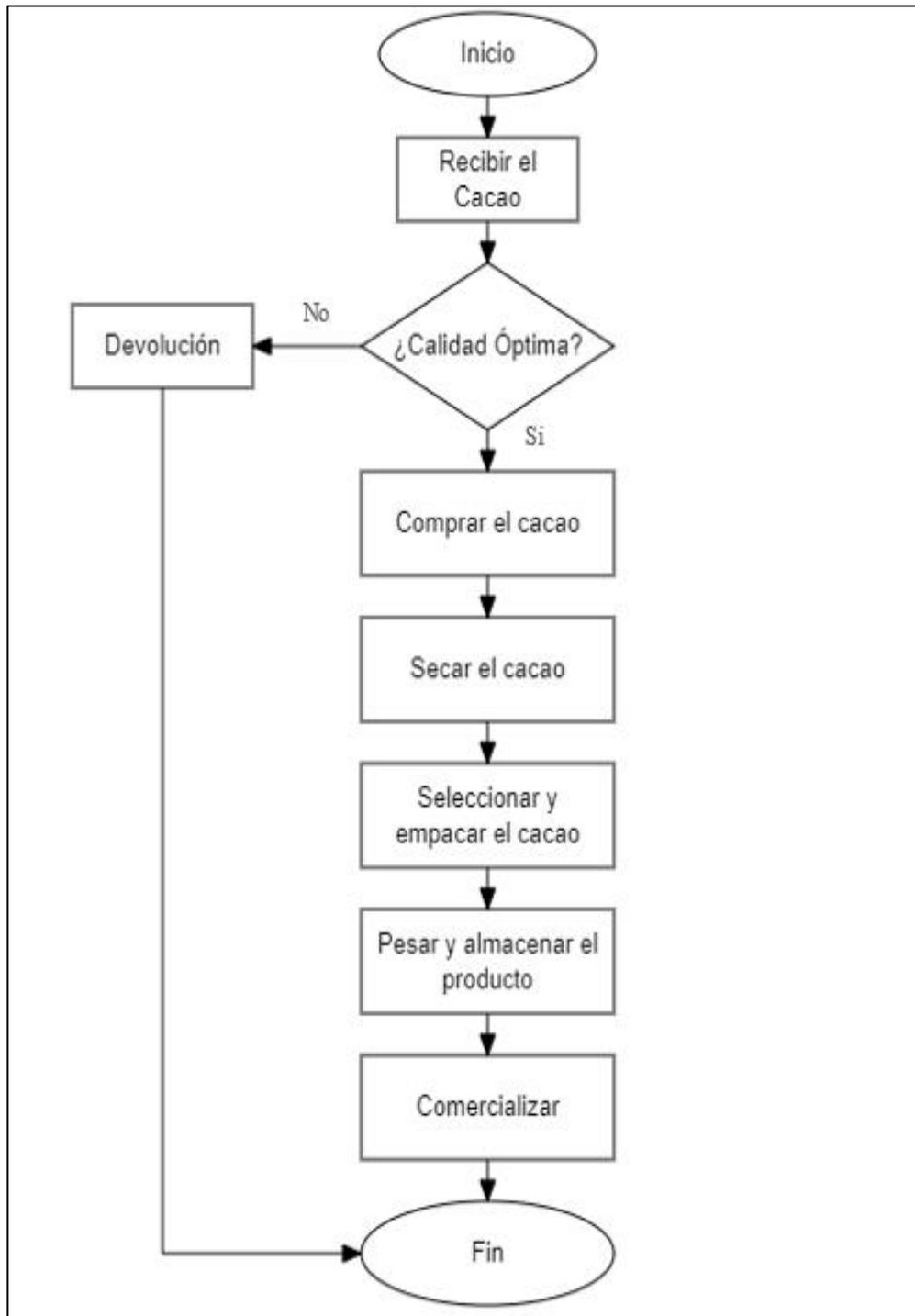
5.9.3.1 *Proceso de cacao seco*



**Ilustración 9-5:** Proceso del cacao seco

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

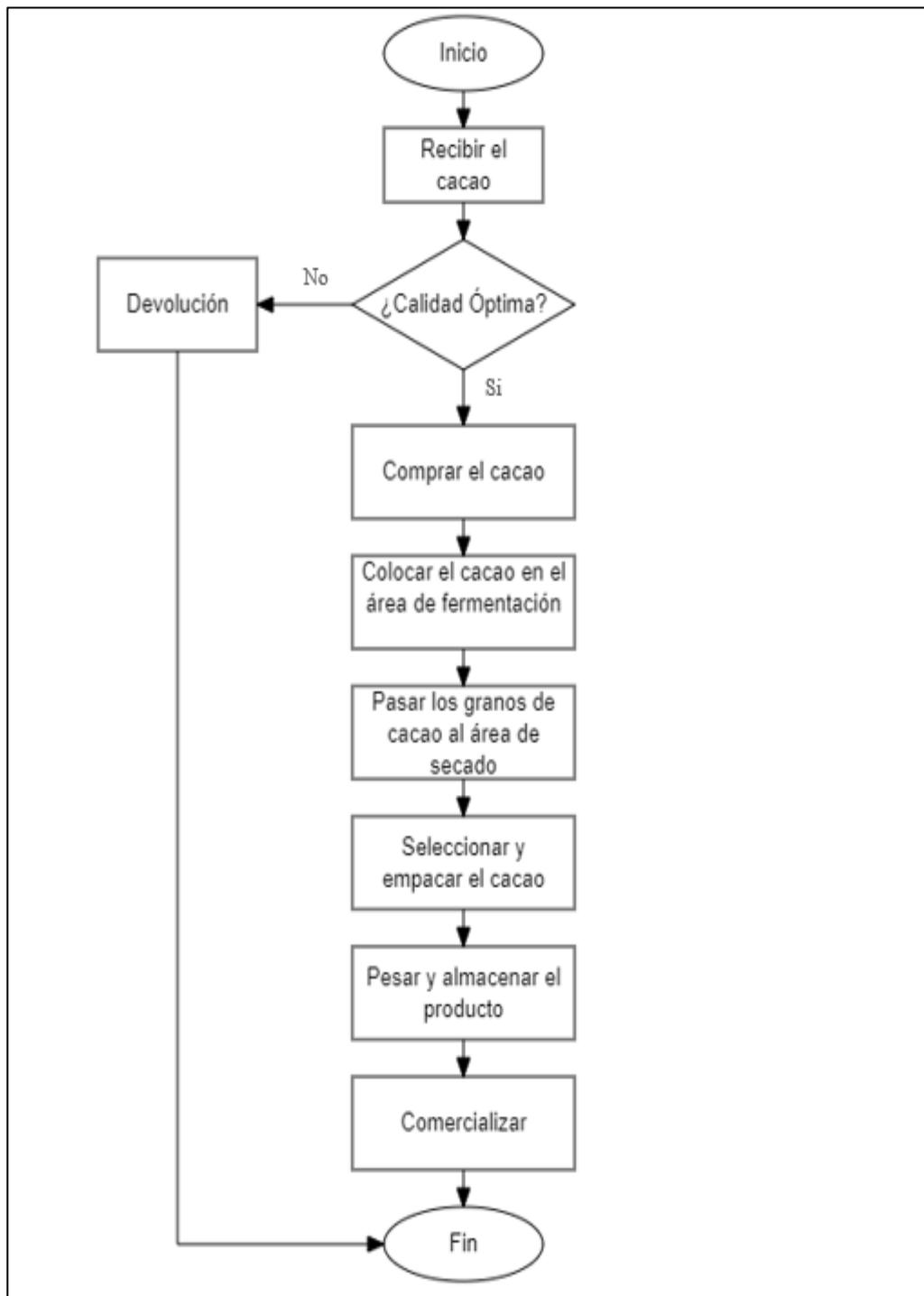
5.9.3.2 *Proceso de cacao fermentado*



**Ilustración 10-5:** Proceso del cacao fermentado

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.9.3.3 Proceso de cacao en baba



**Ilustración 11-5:** Proceso de cacao en baba

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

## 5.9.4 Recursos

### 5.9.4.1 Maquinaria y equipos

La diferente maquinaria y equipos que se utilizará para el funcionamiento del centro de acopio, se adquirirán en los diferentes puntos de venta dentro del territorio ecuatoriano, tomando en consideración la maquinaria y equipo esencial para el funcionamiento y desarrollo del centro de acopio.

**Tabla 11-5:** Necesidades de Maquinaria y Equipo

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Cosedora de sacos Industrial	1	\$ 411,99	\$ 411,99
Cajas Fermentadoras	50	\$ 20,00	\$ 1.000,00
Tanque plástico	5	\$ 60,00	\$ 300,00
Carretilla hidráulica	1	\$ 460,00	\$ 460,00
Termómetro	10	\$ 5,00	\$ 50,00
Marquesina o tendal	4	\$ 100,00	\$ 400,00
Balanza digital	2	\$ 120,00	\$ 240,00
Cinta transportadora de carga	1	\$ 740,00	\$ 740,00
<b>TOTAL</b>	<b>74</b>	<b>\$ 1.916,99</b>	<b>\$ 3.601,99</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.9.4.2 Muebles y Enseres

Para el iniciar sus actividades y tener un correcto funcionamiento el centro de acopio requiere de los siguientes muebles y enseres que serán de utilidad para el desenvolviendo en las diferentes actividades tanto para los trabajadores como para los clientes que transcurran al lugar para la venta de su producto.

**Tabla 12-5:** Necesidades de Muebles y Enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Escritorio	2	\$ 625,10	\$ 1.250,20
Sillas ejecutivas	2	\$ 129,00	\$ 258,00
Mesa de reuniones	1	\$ 253,08	\$ 253,08
Estante	2	\$ 115,59	\$ 231,18
Sillas normales	8	\$ 22,00	\$ 176,00
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>\$ 1.144,77</b>	<b>\$ 2.168,46</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

5.9.4.3 *Equipo de Oficina***Tabla 13-5:** Necesidades de Equipo de Oficina

<b>EQUIPO DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Archivadores	25	\$ 1,50	\$ 37,40
Teléfono	1	\$ 82,50	\$ 82,50
Escáner	1	\$ 440,00	\$ 440,00
Dispensador de agua	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Caja registradora	1	\$ 350,00	\$ 350,00
<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	<b>\$ 1.009,00</b>	<b>\$ 1.044,90</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.4 Equipo de Cómputo

**Tabla 14-5:** Necesidades de Equipo de Cómputo

<b>EQUIPO DE CÓMPUTO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
computadora de escritorio	1	\$ 1.158,00	\$ 1.158,00
Impresora	1	\$ 566,14	\$ 566,14
Computadora laptop	1	\$ 1.061,00	\$ 1.061,00
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>\$ 2.785,14</b>	<b>\$ 2.785,14</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.5 Útiles de Oficina

<b>ÚTILES DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Caja de papel bond	2	\$ 23,89	\$ 47,78
Caja de esferos color azul	1	\$ 4,44	\$ 4,44
Caja de esferos color negro	1	\$ 4,44	\$ 4,44
Caja de esferos color rojo	1	\$ 4,44	\$ 4,44
Caja de lápiz HB	1	\$ 1,68	\$ 1,68
Tijera	4	\$ 0,47	\$ 1,89
Folders	24	\$ 1,46	\$ 34,95
Separador de hojas	12	\$ 1,75	\$ 21,03
Grapadora	2	\$ 2,83	\$ 5,67
Calculadora	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Borrador de lápiz	1	\$ 0,14	\$ 0,14
Sacagrapas	3	\$ 0,33	\$ 0,98
Perforadora	2	\$ 2,79	\$ 5,58
Señaladores tipo banderitas	5	\$ 0,89	\$ 4,45
Sacapuntas	2	\$ 4,11	\$ 8,23
Caja de grapas	5	\$ 0,13	\$ 0,67
CD'S	12	\$ 0,65	\$ 7,80
Sobres de manila	12	\$ 0,90	\$ 10,80
Regla	3	\$ 0,55	\$ 1,65
Caja de clips	5	\$ 0,25	\$ 1,25
Etiquetas y notas adhesivas	5	\$ 0,59	\$ 2,95
Fechador pequeño	1	\$ 0,76	\$ 0,76
Resaltadores	12	\$ 0,48	\$ 5,76
Estilete	5	\$ 0,58	\$ 2,9
<b>TOTAL</b>	<b>123</b>	<b>\$ 66,56</b>	<b>\$ 196,23</b>

**Ilustración 12-5:** Necesidad de útiles de oficina

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.6 Materiales e insumos

**Tabla 15-5:** Necesidades de recursos materiales e insumos

<b>MATERIALES E INSUMOS</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Sacos yute	5.000	\$ 0,28	\$ 1.400,00
Etiquetas de codificación	1.500	\$ 0,99	\$ 1.485,00
Estilete o navaja	5	\$ 6,00	\$ 30,00
Pala de madera removedor de cacao	10	\$ 5,00	\$ 50,00
Cuchara metálica	30	\$ 0,25	\$ 7,50
Sacos de polipropileno	5.000	\$ 0,55	\$ 2.750,00
Hilo yute fibra natural ah cuerda 175g	1.000	\$ 3,00	\$ 3.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>12.545</b>	<b>\$ 16,07</b>	<b>\$ 8.722,50</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.7 Vehículo

El vehículo es un camión de carga pesada que se encargara del transporte del producto.

**Tabla 16-5:** Necesidad de Vehículo

<b>VEHÍCULOS</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Camión Chevrolet	1	\$ 31.490,00	\$ 31.490,00
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>\$ 31.490,00</b>	<b>\$ 31.490,00</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.8 Materiales de Limpieza

**Tabla 17-5:** Necesidades de material de limpieza

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Escoba	12	\$ 3,00	\$ 36,00
Recogedor	5	\$ 1,30	\$ 6,50
Tachos de basura	5	\$ 61,97	\$ 309,85
Desinfectante	5	\$ 5,00	\$ 25,00
Cepillo de mano	24	\$ 0,70	\$ 16,80
Jabón líquido	12	\$ 2,57	\$ 30,84
Guantes	60	\$ 1,50	\$ 90,00
Trapeador	10	\$ 4,00	\$ 40,00
<b>TOTAL</b>	<b>133</b>	<b>\$ 80,04</b>	<b>\$ 554,99</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.9 Talento Humano

Para el desarrollo de este proyecto se requerirá personal en diferentes ramas como es administrativo, ventas y operacional.

**Tabla 18-5:** Necesidades de Talento Humano

<b>TALENTO HUMANO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Gerente	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Contador	1	\$ 480,00	\$ 480,00
Secretaria/o	1	\$ 425,00	\$ 425,00
Supervisor	1	\$ 425,00	\$ 425,00
Empacadores y despachadores	2	\$ 425,00	\$ 850,00
Chofer	1	\$ 425,00	\$ 425,00
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>\$ 2.680,00</b>	<b>\$ 3.105,00</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.9.4.10 Obras civiles

##### **Terreno**

En cuanto a la ubicación y el terreno donde se construirá la obra es de propiedad del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu, de aproximadamente una hectárea con un valor estimado de USD\$ 7.000,00, ubicado en la vía Tarapoa km 42, a lado izquierdo.

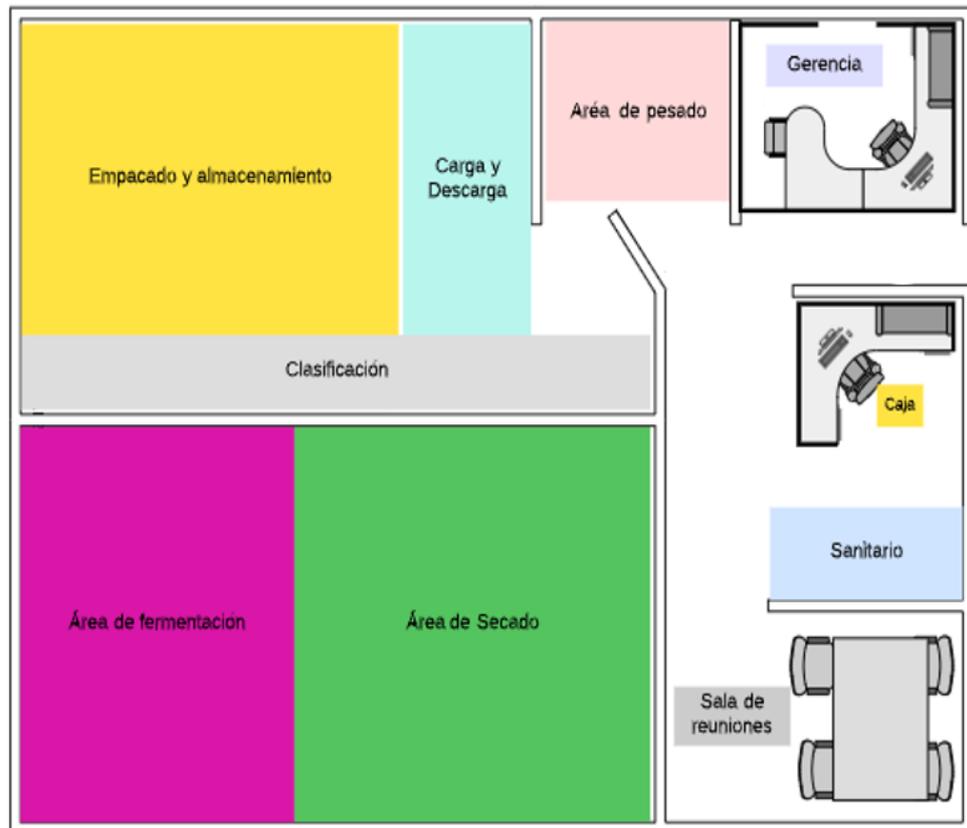
##### **Infraestructura Física**

De acuerdo a los precios de la cámara de construcción del Ecuador para el año 2022, se elaboró una proforma para estimar el valor total de la infraestructura, el centro de acopio tendrá una infraestructura de 722 metros cuadrados aproximadamente, el cual tendrá un costo aproximado de USD\$ 94.514,88, es decir que la construcción del metro cuadrado tendría un valor de USD\$ 130,91.

**Tabla 19-5:** Instalación

<b>INSTALACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Edificio	1	\$ 94.514,88	\$ 94.514,88
Terreno	1	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>\$ 94.514,88</b>	<b>\$ 101.514,88</b>

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.



**Ilustración 13-5:** Estructura del centro de acopio

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

## 5.10 Estudio Administrativo

### 5.10.1 La Empresa

El centro de acopio Pacayacu será una microempresa que centra sus actividades en la compra de cacao a los productores de la parroquia Pacayacu y lo comercializa directamente a empresas exportadoras de este producto al igual que a las empresas transformadoras que residen en el país.

### 5.10.2 Misión

Somos un centro de acopio que ofrece productos de acuerdo a los estándares de calidad establecidos en el mercado, trabajando en conjunto con los pequeños y grandes productores de la zona para de esa manera satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

### **5.10.3 Visión**

Para el año 2025 ser uno de los centros de acopio con más participación en el mercado, duplicando su participación en el mismo, obteniendo certificaciones de calidad e higiene, con un desarrollo económico constante, generando nuevas plazas de empleo y contribuyendo al crecimiento económico de la parroquia Pacayacu.

### **5.10.4 Políticas y estrategias**

Para el pleno funcionamiento de este centro es necesario seguir las siguientes políticas.

- El centro de acopio Pacayacu realizará los pagos a los productores en los límites establecidos y pactados con los mismos.
- Ofertar un producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas en el mercado.
- Brindar a los productores de cacao los precios justos que se encuentren establecidos por el mercado.
- Mantener la higiene en cada uno de los procesos realizados y dentro de sus instalaciones.
- Capacitar al personal para tener un continuo mejoramiento en cada proceso elaborado, con el objetivo de brindar un producto de calidad al cliente.

### **5.10.5 Valores Corporativos**

**Respeto:** En el centro de acopio siempre predominará el respeto creando un ambiente laboral de cordialidad y seguridad, aceptando tanto virtudes como las ciertas limitaciones que cada uno de los trabajadores, empleados y clientes posea.

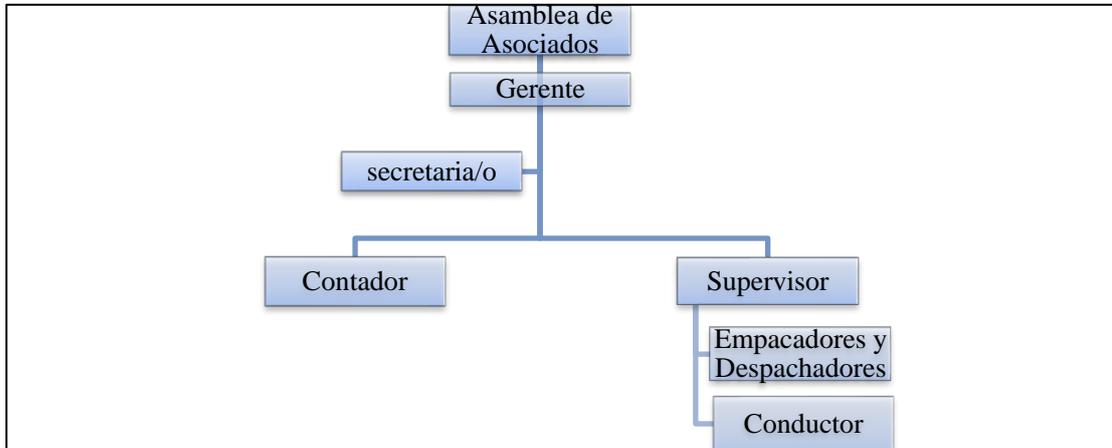
**Responsabilidad:** La institución afrontará las consecuencias que se deriven de las decisiones tomadas.

**Ética:** Todos los actos y decisiones tanto administrativas como sociales están enfocadas en hacer lo mejor para la sociedad.

**Excelencia:** El centro de acopio Pacayacu desarrolla nuevos procesos para brindar productos de alta calidad, trabajando continuamente para lograr la excelencia.

### 5.10.6 Estructura Organizacional

El centro de acopio Pacayacu tendrá la siguiente estructura organizacional.



**Ilustración 14-5:** Estructura organizacional del centro de acopio

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.10.7 Permisos de funcionamiento

Hay que tener en consideración que el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu no puede realizar alguna obra de construcción si no existe un requerimiento por parte de las asociaciones o comunidades debido a que no existe la justificación necesaria, para que se pueda elaborar o construir obras es necesario realizar el requerimiento hacia la institución.

Para el funcionamiento del centro de acopio se debe realizar el siguiente proceso, en cuestiones legales.

- Crear la asociación de cacaoteros de la parroquia Pacayacu a través del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca – MIPRO, donde es necesario contar como mínimo trece socios y un capital de un sueldo básico unificado que para el año 2022 se encuentra establecido en USD\$ 425,00 para la creación de la cuenta de la asociación a través de alguna cooperativa, el trámite necesario para la creación es realizado en línea. Se debe llenar los respectivos formularios, acuerdos ministeriales y los estatutos que figuren en el sistema. Cuando ya se encuentre creada la asociación está ya tiene la autorización tanto como para producir y comercializar.
- La asociación registrada y legalizada en la MIPRO y ya con vida jurídica, debe presentar un requerimiento de construcción de la infraestructura del centro de acopio de cacao en la zona

al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu.

- Cuando ya se ponga en marcha el centro de acopio se debe informar al Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAGAP a través de documentos para el tema de regulación de precios y el asesoramiento técnico, para el manejo y calidad del cacao.

No es necesario tramitar más permisos ya que con la creación de la asociación en la MIPRO ya cuenta con la facultad necesaria para producir y comercializar el producto, pero si es necesario solicitar al Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAGAP para el control de precios, y capacitaciones para el manejo de este producto brindadas por esta institución.

### 5.10.8 Manual de Funciones

Es necesario que el personal conozca sus funciones y responsabilidades del cargo para desempeñar sus labores de la mejor manera.

#### 5.10.8.1 Funciones de la asamblea de asociados

**Tabla 20-5:** Funciones de la asamblea de asociados

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Asamblea de asociados
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Ninguno
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Gerente, secretaria/o, contador, supervisor, empacadores y despachadores
<b>Resumen del Puesto:</b>	Se encargan de tomar las decisiones definitivas dentro del funcionamiento del centro de acopio.
<b>FUNCIONES</b>	
Presentar la documentación necesaria para la constitución legal y el desarrollo de las actividades económicas de la asociación.	
Establecer y aprobar las políticas y el reglamento del centro de acopio.	
Realizar reformas en los estatutos.	
Analizar los informes financieros al final del ejercicio contable.	
Establecer el código de ética para el centro de acopio.	

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.10.8.2 Funciones del gerente

**Tabla 21-5:** Funciones del gerente

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Gerente
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Asamblea de asociados
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Secretaria/o, contador, supervisor, empacadores y despachadores
<b>Resumen del Puesto:</b>	Es el responsable de planificar, coordinar y controlar las actividades.
<b>FUNCIONES</b>	
Administrar los recursos económicos del centro de acopio	
Planificar, organizar y supervisar las actividades del centro de acopio.	
Evaluar constantemente los resultados obtenidos.	
Desarrollar e implementar estrategias de crecimiento para el centro de acopio.	
Controlar el cumplimiento de la normativa de la entidad.	
Seleccionar y capacitar al personal para tener mejores resultados.	

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

### 5.10.8.3 Funciones del secretario/a

**Tabla 22-5:** Funciones del secretario/a

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Secretario/a
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Gerente
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Ninguno
<b>Resumen del Puesto:</b>	Brindar apoyo tanto técnico como administrativo de manera constante.
<b>FUNCIONES</b>	
Atender y pagar a los productores de cacao.	
Mantener organizados y actualizados la documentación del centro de acopio Pacayacu.	
Preparar la documentación necesaria para las reuniones con los socios.	
Receptar y entregar la documentación que ingresa a la institución, a quien corresponda.	
Ejercer las actividades encomendadas.	
Realizar oficios, memorandos, y demás documentos que le sean encomendados.	

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

#### 5.10.8.4 Funciones del contador

**Tabla 23-5:** Funciones del contador

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Contador
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Gerente
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Supervisor, empacadores y despachadores
<b>Resumen del Puesto:</b>	Es el responsable del manejo de la parte contable del centro.
<b>FUNCIONES</b>	
Elaborar informes financieros.	
Realizar libros contables con las actividades diarias del centro de acopio Pacayacu.	
Elaborar inventarios de la mercadería existente en las instalaciones.	
Realizar las respectivas declaraciones al Servicio de Rentas Internas.	
Elaborar los estados financieros del centro de acopio.	
Cumplir con la normativa legal en cada una de las actividades económicas realizadas.	

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.10.8.5 Funciones del supervisor

**Tabla 24-5:** Funciones del Supervisor

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Supervisor
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Gerente
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Empacadores y despachadores
<b>Resumen del Puesto:</b>	
<b>FUNCIONES</b>	
Dirigir y monitorear las actividades de recepción del producto al centro de acopio Pacayacu.	
Supervisar el estado del producto en cada una de sus áreas.	
Monitorear los procesos del producto para verificar la conservación de la calidad.	
Llevar un registro de las entradas y salidas del cacao.	
Supervisar que la clasificación del cacao se realice de acuerdo con los parámetros de calidad establecidos.	
Mantener un ambiente fresco y limpio, acorde con los parámetros de calidad.	

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.10.8.6 Funciones de los empacadores y despachadores

**Tabla 25-5:** Funciones de los empacadores y despachadores

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Empacadores y Despachadores
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Supervisor
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Ninguno
<b>Resumen del Puesto:</b>	Se encargan de clasificar, empacar y cargar el producto
<b>FUNCIONES</b>	
Clasificar y etiquetar el cacao de acuerdo a su tipo y calidad.	
Almacenar el producto de manera correcta y en el lugar destinado.	
Limpiar y desinfectar los espacios de funcionamiento del centro de acopio.	
Llevar un registro de los sacos empaquetados y entregar la información al supervisor.	
Cargar y despachar las entregas pendientes.	

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.10.8.7 Funciones del Conductor

**Tabla 26-5:** Funciones de conductor

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Puesto:</b>	Conductor
<b>Autoridad Inmediata:</b>	Supervisor
<b>Subordinados Inmediatos:</b>	Ninguno
<b>Resumen del Puesto:</b>	Se encarga del transporte del producto final hacia los clientes.
<b>FUNCIONES</b>	
Presentar informes del estado del vehículo.	
Transportar la mercancía hacia los clientes.	
Cumplir con la normativa de tránsito establecida y vigente.	
Brindar ayuda con la carga y descarga del producto.	
Verificar el estado del estado del vehículo de manera constante y llevar un registro.	

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

## 5.11 Estudio Financiero

El estudio financiero permite medir la viabilidad económica del proyecto, haciendo uso de la información anteriormente recopilada en los anteriores estudios.

### 5.11.1 Inversión Fija

La inversión fija del proyecto, es decir los bienes tangibles que son necesarios para la puesta en marcha el centro de acopio Pacayacu.

**Tabla 27-5:** Inversión fija

INVERSIÓN FIJA	
Rubros de Inversión	Monto
Terrenos	\$ 7.000,00
Edificios	\$ 94.514,88
Equipo de oficina	\$ 1.044,90
Maquinaria y Equipo	\$ 3.601,99
Muebles y Enseres	\$ 2.168,46
Vehículos	\$ 31.490,00
Equipo de computo	\$ 2.785,14
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 142.605,37</b>

Fuente: Estudio técnico.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.2 Inversión Diferida

Se difiere los valores necesarios para la puesta en marcha del centro de acopio Pacayacu.

**Tabla 28-5:** Inversión diferida

INVERSIÓN DIFERIDA	
Descripción	Valor
Gastos de Constitución	\$ 500,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 500,00</b>

Fuente: Estudio técnico.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.3 Capital de Trabajo

Para el desarrollo de las actividades del centro de acopio Pacayacu, iniciará con un capital de trabajo mensual de \$ 20.227, 77 dólares, distribuidos en los rubros necesarios para la puesta en marcha.

**Tabla 29-5:** Capital de trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>v/mes</b>	<b>v/anual</b>
Mano de Obra	\$ 1.700,00	\$ 20.400,00
Materia Prima (Mercadería)	\$ 16.324,55	\$ 195.894,60
Sueldos Administrativos	\$ 1.405,00	\$ 16.860,00
Útiles de Oficina	\$ 196,23	\$ 2.354,82
Material de limpieza	\$ 554,99	\$ 6.659,88
Servicios	\$ 47,00	\$ 564,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 20.227,77</b>	<b>\$ 242.733,30</b>

**Fuente:** Estudio técnico.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

Como materia prima o mercadería se tomó en consideración la cantidad ofertada mensualmente por los productores de cacao de la parroquia Pacayacu, lo que corresponde a 198 quintales. Para la determinación del precio de compra se tomó en consideración los datos recuperados desde el mes de enero hasta julio para la provincia de Sucumbíos, cantón Lago Agrio del Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG quien es encargado realizar el control de precios.

**Tabla 30-5:** Precios del cacao

<b>Producto</b>	<b>Quintal</b>	<b>Tipo</b>	<b>Precio</b>
Cacao en Baba CCN 51	100 lb	Compra	\$ 29,00
Cacao en Baba Fino de Aroma	100 lb	Compra	\$ 33,00
Cacao CCN 51 Seco	100 lb	Compra	\$ 87,00
Cacao Seco Mezclado	100 lb	Compra	\$ 87,00
Cacao CCN 51 Seco	100 lb	Venta	\$ 97,00
Cacao Seco Mezclado	100 lb	Venta	\$ 97,00
Cacao Seco Fino de Aroma	100 lb	Venta	\$ 110,00

**Fuente:** (Sistema de Información Pública Agropecuaria – SIPA, 2022).

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

La mercadería consta de cuatro productos siendo el de mayor cantidad mensual adquirida, el quintal de cacao seco mezclado y una representación monetaria equivalente al quintal de cacao

seco CCN 51, la totalidad adquirida mensualmente por el centro de acopio Pacayacu es la siguiente:

**Tabla 31-5:** Mercadería mensual

<b>MERCADERÍA</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Presentación</b>	<b>Cantidad mensual</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
Quintal cacao en baba CCN 51	100 lb	5	\$ 29,00	\$ 158,62
Quintal cacao en seco CCN 51	100 lb	56	\$ 87,00	\$ 4.911,50
Quintal cacao en baba Fino de Aroma	100 lb	11	\$ 33,00	\$ 371,93
Quintal cacao seco mezclado	100 lb	125	\$ 87,00	\$ 10.882,50
<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>\$ 236,00</b>	<b>\$ 16.324,55</b>

Fuente: Estudio de mercado.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### **5.11.4 Financiamiento**

El centro de acopio Pacayacu se encontrará financiado en un 4,57% con recursos propios y en un 95, 43% con recursos ajenos, para cubrir parte de la inversión ajena se buscará el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu, presentando un requerimiento de construcción evidenciando de esta manera la necesidad de la creación del centro de acopio en la Parroquia.

A continuación, se detalla cómo se encuentra distribuido el financiamiento en cuanto a la inversión, la determinación de las fuentes de financiamiento y el monto destinado para cada uno de los rubros de inversión para dar inicio al proyecto. Parte de estos rubros se encontrarán financiados por el aporte inicial de los socios.

**Tabla 32-5:** Financiamiento del proyecto

<b>USOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO</b>				
<b>Rubros De Inversión</b>	<b>Inversión</b>	<b>Fuentes De Financiamiento</b>		
		<b>Capital Social</b>	<b>BanEcuador</b>	<b>GAD Parroquial Rural de Pacayacu</b>
<b>Activos Fijos:</b>				
Terrenos	\$ 7.000,00			\$ 7.000,00
Edificio	\$ 94.514,88			\$ 94.514,88
Equipo de oficina	\$ 1.044,90	\$ 1.044,90		
Maquinaria	\$ 3.601,99	\$ 3.601,99		
Muebles y Enseres	\$ 2.168,46	\$ 2.168,46		
Vehículos	\$ 31.490,00		\$ 31.490,00	
Equipo de computo	\$ 2.785,14	\$ 2.785,14		
<b>Total Activos Fijos</b>	<b>\$ 142.605,37</b>	<b>\$ 9.600,49</b>	<b>\$ 31.490,00</b>	<b>\$ 101.514,88</b>
<b>Activos Diferidos</b>				
Gastos de Constitución	\$ 500,00		\$ 500,00	
<b>Tota Activos Diferidos</b>	<b>\$ 500,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 500,00</b>	<b>\$ -</b>
<b>Capital De Trabajo</b>				
Inversión Inicial	\$ 42.733,30	\$ 3.399,51	\$ 239.333,79	
<b>Total Capital Trabajo</b>	<b>\$ 242.733,30</b>	<b>\$ 3.399,51</b>	<b>\$ 239.333,79</b>	<b>\$ -</b>
<b>Total Inversiones</b>	<b>\$385.838,67</b>			
<b>Total Financiamiento</b>	<b>\$385.838,67</b>	<b>\$ 13.000,00</b>	<b>\$ 271.323,79</b>	<b>\$ 101.514,88</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

La distribución del financiamiento del proyecto.

**Tabla 33-5:** Distribución del financiamiento

<b>FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO</b>		
<b>Pasivo</b>	<b>\$ 271.323,79</b>	<b>70,32%</b>
Prestamos corto plazo	\$ 0,00	0,00%
Prestamos largo plazo	\$ 271.323,79	70,32%
<b>Patrimonio</b>	<b>\$ 114.514,88</b>	<b>29,68%</b>
Capital social	\$ 114.514,88	29,68%
<b>Total</b>	<b>\$ 385.838,67</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

El financiamiento de recursos ajenos se realizará mediante la institución financiera BanEcuador, con un préstamo a largo plazo con una tasa efectiva del 9,76%. El préstamo será a un periodo de cinco años.

**Tabla 34-5:** Tabla de amortización de deuda

<b>TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA</b>					
<b>PRÉSTAMO A LARGO PLAZO</b>					
<b>Entidad Financiera:</b>			BanEcuador		
<b>Monto:</b>			271323,79		
<b>Tasa de Interés:</b>		9,76%	<b>Tiempo:</b>		5 años
<b>Método de cálculo: Sobre saldos</b>					
<b>Años</b>	<b>Deuda</b>	<b>Interés</b>	<b>Capital</b>	<b>Cuota Anual</b>	<b>Saldo</b>
2022	\$ 271.323,79	\$ 26.481,20	\$ 54.264,76	\$ 80.745,96	\$ 217.059,03
2023	\$ 217.059,03	\$ 21.184,96	\$ 54.264,76	\$ 75.449,72	\$ 162.794,27
2024	\$ 162.794,27	\$ 15.888,72	\$ 54.264,76	\$ 70.153,48	\$ 108.529,52
2025	\$ 108.529,52	\$ 10.592,48	\$ 54.264,76	\$ 64.857,24	\$ 54.264,76
2026	\$ 54.264,76	\$ 5.296,24	\$ 54.264,76	\$ 59.561,00	\$ -
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 79.443,61</b>	<b>\$ 271.323,79</b>	<b>\$ 350.767,39</b>	

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.5 *Presupuesto de Costos*

Los costos de producción se proyectaron utilizando la tasa de inflación para junio de 2022 del país, que alcanza el valor porcentual del 4,23%.

El presupuesto de costos anuales de producción es igual a la sumatoria total de los costos directos de producción y los costos indirectos de producción, para cada uno de los siguientes años que se proyectaron en este caso se está realizando una proyección de cinco años, para conocer el desempeño en ese periodo de tiempo.

#### 5.11.5.1 *Costo de Producción*

**Tabla 35-5:** Presupuestos de costos de producción

<b>PRESUPUESTOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>					
<b>COSTOS ANUALES</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>

<b>Costos de Producción</b>					
<b>Costo Directo</b>					
Materia Prima	\$ 195.894,60	\$ 204.180,94	\$ 212.817,80	\$ 221.81,99	\$ 231.202,98
Mano de Obra	\$ 33.738,93	\$ 35.166,09	\$ 36.653,61	\$ 38.204,06	\$ 39.820,09
Prestaciones Sociales	\$ 12.159,59	\$ 15.263,35	\$ 15.908,99	\$ 16.581,94	\$ 17.283,35
<b>Costo Indirecto</b>					
Mantenimiento	\$ 3.135,00	\$ 3.267,61	\$ 3.405,83	\$ 3.549,90	\$ 3.700,06
Repuestos	\$ 3.000,00	\$ 3.126,90	\$ 3.259,17	\$ 3.397,03	\$ 3.540,73
Depreciación	\$ 8.434,99	\$ 8.434,99	\$ 8.434,99	\$ 7.506,61	\$ 7.506,61
Materiales Indirectos	\$ 8.722,50	\$ 9.091,46	\$ 9.476,03	\$ 9.876,87	\$ 10.294,66
<b>Total</b>	<b>\$ 265.085,61</b>	<b>\$ 278.531,34</b>	<b>\$ 289.956,42</b>	<b>\$ 300.936,39</b>	<b>\$ 313.348,47</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

- Materia Prima o mercadería anual

**Tabla 36-5:** Presupuesto de mercadería

<b>PRESUPUESTO DE MERCADERÍA</b>					
<b>Descripción</b>	<b>Presentación</b>	<b>Cantidad mensual</b>	<b>Precio</b>	<b>Total Mensual</b>	<b>Total Anual</b>
Quintal cacao en baba CCN51	100 lb	5	\$ 29,00	\$ 158,62	\$ 1.903,42
Quintal cacao en seco CCN51	100 lb	56	\$ 87,00	\$ 4.911,50	\$ 58.937,94
Quintal cacao en baba Fino de Aroma	100 lb	11	\$ 33,00	\$ 371,93	\$ 4.463,18
Quintal cacao seco mezclado	100 lb	125	\$ 87,00	\$ 10.882,50	\$ 130.590,06
<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>\$ 236,00</b>	<b>\$ 16.324,55</b>	<b>\$ 195.894,60</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

- Materiales Indirectos

**Tabla 37-5:** Presupuesto de materiales indirectos

<b>PRESUPUESTO DE MATERIALES INDIRECTOS</b>					
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U/Medida</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo mes</b>	<b>Costo anual</b>
Sacos yute	5000	Unidades	\$ 0,28	\$ 116,67	\$ 1.400,00
Etiquetas de codificación	1500	Rollo	\$ 0,99	\$ 123,75	\$ 1.485,00
Estilete o navaja	5	Unidades	\$ 6,00	\$ 2,50	\$ 30,00
Pala de madera removedor de cacao	10	Unidades	\$ 5,00	\$ 4,17	\$ 50,00
Cuchara metálica	30	Unidades	\$ 0,25	\$ 0,63	\$ 7,50
Sacos de polipropileno	5000	Unidades	\$ 0,55	\$ 229,17	\$ 2.750,00
Hilo yute fibra natural ah cuerda 175g	1000	Rollo	\$ 3,00	\$ 250,00	\$ 3.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>12545</b>		<b>\$ 16,07</b>	<b>\$ 726,88</b>	<b>\$ 8.722,50</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

- Depreciación de Activos

**Tabla 38-5:** Depreciación y amortización

<b>CÁLCULO DE DEPRECIACIÓN</b>									
<b>Rubros de Inversión:</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Valor de Adquisición</b>	<b>Años</b>					<b>Total</b>	<b>Valor de Salvamento</b>
			<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>		
<b>ACTIVOS FIJOS:</b>									
Edificio	20	\$ 94.514,88	\$ 4.725,74	\$ 4.725,74	\$ 4.725,74	\$ 4.725,74	\$ 4.725,74	\$ 23.628,72	\$ 70.886,16
Equipo de oficina	10	\$ 1.044,90	\$ 104,49	\$ 104,49	\$ 104,49	\$ 104,49	\$ 104,49	\$ 522,45	\$ 522,45
Maquinaria	10	\$ 3.601,99	\$ 360,20	\$ 360,20	\$ 360,20	\$ 360,20	\$ 360,20	\$ 1.801,00	\$ 1.801,00
Muebles y Enseres	10	\$ 2.168,46	\$ 216,85	\$ 216,85	\$ 216,85	\$ 216,85	\$ 216,85	\$ 1.084,23	\$ 1.084,23
Vehículos	15	\$ 31.490,00	\$ 31.490,00	\$ 2.099,33	\$ 2.099,33	\$ 2.099,33	\$ 2.099,33	\$ 2.099,33	\$ 10.496,67
Equipo de computo	3	\$ 2.785,14	\$ 928,38	\$ 928,38	\$ 928,38			\$ 2.785,14	\$ 0,00
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN</b>			<b>\$ 8.434,99</b>	<b>\$ 8.434,99</b>	<b>\$ 8.434,99</b>	<b>\$ 7.506,61</b>	<b>\$ 7.506,61</b>		<b>\$ 95.287,17</b>
<b>CÁLCULO DE AMORTIZACIÓN</b>									
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>									<b>VALOR LIBROS</b>
Gastos de Constitución		\$ 500,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 500,00	\$ 0,00
<b>TOTAL AMORTIZACIONES</b>			<b>\$ 100,00</b>	<b>\$ 500,00</b>					

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.6 Presupuesto de Gastos de Operación

Se consideran gastos todos los valores que el centro de acopio desembolsará para su respectivo funcionamiento o el desarrollo de sus actividades como tal.

#### 5.11.6.1 Gastos de Administración

**Tabla 39-5:** Gastos administrativos

<b>PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>					
<b>Descripción</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
Sueldos (Administración)	\$ 15.266,73	\$ 15.912,51	\$ 16.585,61	\$ 17.287,18	\$ 18.018,43
Prestaciones sociales	\$ 5.430,99	\$ 6.835,99	\$ 7.125,15	\$ 7.426,55	\$ 7.740,69
Servicios Básicos	\$ 564,00	\$ 587,86	612,72	638,64	665,66
Amortizaciones a Diferidos	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
Materiales de Limpieza	\$ 554,99	\$ 578,47	\$ 602,94	\$ 628,44	\$ 655,02
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 21.916,71</b>	<b>\$ 24.014,83</b>	<b>\$ 25.026,42</b>	<b>\$ 26.080,81</b>	<b>\$ 27.179,80</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

#### 5.11.6.2 Gastos de Ventas

**Tabla 40-5:** Gastos de ventas

<b>PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS</b>					
<b>Descripción</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
Sueldos (ventas)	\$ 4.618,05	\$ 4.813,39	\$ 5.017,00	\$ 5.229,22	\$ 5.450,42
Prestaciones sociales	\$ 1.682,15	\$ 2.107,15	\$ 2.196,28	\$ 2.289,19	\$ 2.386,02
Publicidad y promoción	\$ 500,00	\$ 521,15	\$ 543,19	\$ 566,17	\$ 590,12
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 6.800,20</b>	<b>\$ 7.441,69</b>	<b>\$ 7.756,48</b>	<b>\$ 8.084,58</b>	<b>\$ 8.426,55</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.6.3 Gastos de producción

**Tabla 41-5:** Gastos de producción

<b>PRESUPUESTO DE GASTOS DE PRODUCCIÓN</b>					
<b>Descripción</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
Sueldos (producción)	\$ 13.854,15	\$ 14.440,18	\$ 15.051,00	\$ 15.687,66	\$ 16.351,25
Prestaciones sociales	\$ 5.046,45	\$ 6.321,45	\$ 6.588,85	\$ 6.867,56	\$ 7.158,05
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 18.900,60</b>	<b>\$ 20.761,63</b>	<b>\$ 21.639,85</b>	<b>\$ 22.555,21</b>	<b>\$ 23.509,30</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.6.4 Gastos Financieros

**Tabla 42-5:** Gastos financieros

<b>PRESUPUESTO DE GASTOS DE FINANCIEROS</b>					
<b>Descripción</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
Intereses	\$ 26.481,20	\$ 21.184,96	\$ 15.888,72	\$ 10.592,48	\$ 5.296,24
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 26.481,20</b>	<b>\$ 21.184,96</b>	<b>\$ 15.888,72</b>	<b>\$ 10.592,48</b>	<b>\$ 5.296,24</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

- Mano de Obra

Los gastos mensuales y anuales de mano de obra utilizada en el centro de acopio se distribuirán de la siguiente manera:

**Tabla 43-5:** Mano de Obra

ROL DE PAGOS								
Nómina	Cargo	Ingresos			Total Ingresos	Descuentos	Total Descuento	Liquido A Pagar
		SBU	Horas Extras	Otros		Aporte Individual IESS		
<b>DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN</b>								
Empleado 1	Gerente	\$ 500,00	\$ -	\$ -	\$ 500,00	\$ 47,25	\$ 47,25	\$ 452,75
Empleado 2	Contador	\$ 480,00	\$ -	\$ -	\$ 480,00	\$ 45,36	\$ 45,36	\$ 434,64
Empleado 3	Secretaria/o	\$ 425,00	\$ -	\$ -	\$ 425,00	\$ 40,16	\$ 40,16	\$ 384,84
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 1.405,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 1.405,00</b>	<b>\$ 132,77</b>	<b>\$ 132,77</b>	<b>\$ 1.272,23</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 16.860,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 16.860,00</b>	<b>\$ 1.593,27</b>	<b>\$ 1.593,27</b>	<b>\$ 15.266,73</b>
<b>DEPARTAMENTO DE VENTAS</b>								
Empleado 7	Chofer	\$ 425	\$ -	\$ -	\$ 425	\$ 40,16	\$ 40,16	\$ 384,84
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ 40,16</b>	<b>\$ 40,16</b>	<b>\$ 384,84</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 5.100,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 5.100,00</b>	<b>\$ 481,95</b>	<b>\$ 481,95</b>	<b>\$ 4.618,05</b>
<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>								
Empleado 4	Supervisor	\$ 425,00	\$ -	\$ -	\$ 425,00	\$ 40,16	\$ 40,16	\$ 384,84
Empleado 5	Empacadores y despachadores	\$ 425,00	\$ -	\$ -	\$ 425,00	\$ 40,16	\$ 40,16	\$ 384,84
Empleado 6	Empacadores y despachadores	\$ 425,00	\$ -	\$ -	\$ 425,00	\$ 40,16	\$ 40,16	\$ 384,84
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 1.275,00</b>			<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 120,49</b>	<b>\$ 120,49</b>	<b>\$ 1.154,51</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 15.300,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 15.300,00</b>	<b>\$ 1.445,85</b>	<b>\$ 1.445,85</b>	<b>\$ 13.854,15</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Tabla 44-5:** Prestaciones sociales

ROL DE PROVISIONES								
NÓMINA	CARGO	BASE IMPONIBLE	BENEFICIOS SOCIALES ADICIONALES					TOTAL PROVISIÓN
			APORTE PATRONAL IESS	XII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	
<b>DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN</b>								
Empleado 1	Gerente	\$ 500,00	\$ 60,75	\$ 41,67	\$ 35,42	\$ 20,83	\$ 41,67	\$ 200,33
Empleado 2	Contador	\$ 480,00	\$ 58,32	\$ 40,00	\$ 35,42	\$ 20,00	\$ 40,00	\$ 193,74
Empleado 3	Secretaria/o	\$ 425,00	\$ 51,64	\$ 35,42	\$ 35,42	\$ 17,71	\$ 35,42	\$ 175,60
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 1.405,00</b>	<b>\$ 170,71</b>	<b>\$ 117,08</b>	<b>\$ 106,25</b>	<b>\$ 58,54</b>	<b>\$ 117,08</b>	<b>\$ 569,67</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 16.860,00</b>	<b>\$ 2.048,49</b>	<b>\$ 1.405,00</b>	<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 702,50</b>	<b>\$ 1.405,00</b>	<b>\$ 6.835,99</b>
<b>DEPARTAMENTO DE VENTAS</b>								
Empleado 7	Chofer	\$ 425,00	\$ 51,64	\$ 35,42	\$ 35,42	\$ 17,71	\$ 35,42	\$ 175,60
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ 51,64</b>	<b>\$ 35,42</b>	<b>\$ 35,42</b>	<b>\$ 17,71</b>	<b>\$ 35,42</b>	<b>\$ 175,60</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 5.100,00</b>	<b>\$ 619,65</b>	<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ 212,50</b>	<b>\$ 425,00</b>	<b>\$ 2.107,15</b>
<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>								
Empleado 4	Supervisor	\$ 425,00	\$ 51,64	\$ 35,42	\$ 35,42	\$ 17,71	\$ 35,42	\$ 175,60
Empleado 5	Empacadores y despachadores	\$ 425,00	\$ 51,64	\$ 35,42	\$ 35,42	\$ 17,71	\$ 35,42	\$ 175,60
Empleado 6	Empacadores y despachadores	\$ 425,00	\$ 51,64	\$ 35,42	\$ 35,42	\$ 17,71	\$ 35,42	\$ 175,60
<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 154,91</b>	<b>\$ 106,25</b>	<b>\$ 106,25</b>	<b>\$ 53,13</b>	<b>\$ 106,25</b>	<b>\$ 526,79</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 15.300,00</b>	<b>\$ 1.858,95</b>	<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 637,50</b>	<b>\$ 1.275,00</b>	<b>\$ 6.321,45</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.7 Presupuesto de Ventas

La proyección de los ingresos se realizó con la tasa de inflación a junio de 2022 que corresponde al 4,23% en el país.

**Tabla 45-5:** Ingresos proyectados

INGRESOS DEL PROYECTO (VENTAS)					
AÑOS	2022	2023	2024	2025	2026
<b>Ventas (Qx)</b>					
Quintal cacao en seco Fino de aroma	2.972	3.019	3.066	3.114	3.162
Quintal cacao en seco CCN 51	1.442	1.465	1.488	1.511	1.535
Quintal cacao seco mezclado	204	207	210	214	217
<b>TOTAL</b>	<b>4.619</b>	<b>4.691</b>	<b>4.764</b>	<b>4.838</b>	<b>4.914</b>
<b>Precio</b>					
Quintal cacao en seco Fino de aroma	\$ 110,00	\$ 114,65	\$ 119,50	\$ 124,56	\$ 129,83
Quintal cacao en seco CCN 51	\$ 97,00	\$ 101,10	\$ 105,38	\$ 109,84	\$ 114,48
Quintal cacao seco mezclado	\$ 97,00	\$ 101,10	\$ 105,38	\$ 109,84	\$ 114,48
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>\$ 304,00</b>	<b>\$ 316,86</b>	<b>\$ 330,26</b>	<b>\$ 344,23</b>	<b>\$ 358,79</b>
Quintal cacao en seco Fino de aroma	\$ 326.963,80	\$ 346.110,76	\$ 366.378,97	\$ 387.834,07	\$ 410.545,59
Quintal cacao en seco CCN 51	\$ 139.921,27	\$ 148.115,05	\$ 156.788,65	\$ 165.970,17	\$ 175.689,36
Quintal cacao seco mezclado	\$ 19.786,85	\$ 20.945,56	\$ 22.172,13	\$ 23.470,53	\$ 24.844,96
<b>TOTAL VENTAS</b>	<b>\$ 486.671,92</b>	<b>\$ 515.171,37</b>	<b>\$ 545.339,74</b>	<b>\$ 577.274,77</b>	<b>\$ 611.079,91</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.8 Punto de Equilibrio

Para el cálculo del punto de equilibrio se utilizó dos fórmulas para calcular tanto su equilibrio en ingresos como también en unidades.

- Fórmula de punto de equilibrio en unidades

$$PEq = \frac{\text{Costos fijos}}{(PVu - CVu)}$$

- Fórmula de punto de equilibrio en ingresos

$$PE\$ = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - (PVu/CVu)}$$

**Tabla 46-5:** Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO					
AÑOS	2022	2023	2024	2025	2026
Costos fijos	\$ 100.896,03	\$109.982,96	\$ 114.274,21	\$117.818,60	\$122.480,57
Costo variable unitario	\$ 48,10	\$ 48,09	\$ 48,14	\$ 48,25	\$ 48,43
Precio	\$ 101,33	\$ 105,62	\$ 110,09	\$ 114,74	\$ 119,60
<b>P. Equilibrio en unidades</b>	<b>1.895</b>	<b>1.912</b>	<b>1.845</b>	<b>1.772</b>	<b>1.721</b>
<b>P. Equilibrio en dólares</b>	<b>\$ 192.075,95</b>	<b>\$ 201.919,35</b>	<b>\$ 203.076,14</b>	<b>\$203.317,77</b>	<b>\$205.823,92</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

El centro de acopio Pacayacu cubrirá sus gastos y empezará a generar rentabilidad cuando supere las ventas 1.895 unidades para el año 2022, otra forma de medir su punto de equilibrio es cuando obtenga unos ingresos de USD\$ 192.075,95 dólares en este mismo año, donde se estaría cubriendo sus costos, y generará rentabilidad cuando supere este monto, para el año 2023 su punto de equilibrio en unidades es de 1.912 unidades y de 1.845 unidades para el año 2024, para los años siguientes proyectados de 2025 y 2026 su punto de equilibrio en unidades es de 1.772 y 1.721 unidades independientemente. Todas las proyecciones se realizaron utilizando la tasa de inflación para junio de 2022 del país que corresponde al 4,23%.

5.11.9 Estado de Situación Inicial

Tabla 47-5: Estado de situación inicial

<b>CENTRO DE ACOPIO PACAYACU</b>			
<b>ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL</b>			
<b>En dólares</b>			
<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>Activo Corriente</b>			
Capital de Trabajo	\$ 242.733,30	<b>Pasivo Corriente</b>	\$ -
<b>Total activo corriente</b>	<b>242733,299</b>		
		<b>Pasivo no Corriente</b>	
<b>Activo Fijo</b>		Préstamo a largo plazo	\$ 271.323,79
Terrenos	\$ 7.000,00	Interés financiero	\$ 26.481,20
Edificio	\$ 94.514,88	<b>Total pasivo no corriente</b>	<b>\$ 297.804,99</b>
Equipo de oficina	\$ 1.044,90		
Maquinaria	\$ 3.601,99	<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 297.804,99</b>
Muebles y Enseres	\$ 2.168,46		
Vehículos	\$ 31.490,00	<b>PATRIMONIO</b>	
Equipo de computo	\$ 2.785,14	Capital Social	\$ 88.033,67
<b>Total activo fijo</b>	<b>\$ 142.605,37</b>	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$ 88.033,67</b>
<b>Activo Diferido</b>			
Gastos de			
Constitución	\$ 500,00		
<b>Total activo diferido</b>	<b>\$ 500,00</b>		
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 385.838,67</b>	<b>TOTAL P + PATRIMONIO</b>	<b>\$ 385.838,67</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

5.11.10 Estado de Resultados Proyectados

Tabla 48-5: Estado de resultados proyectado

<b>CENTRO DE ACOPIO PACAYACU</b>					
<b>ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO</b>					
<b>AÑOS</b>	<b>AÑOS</b>				
<b>RUBROS</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
Ventas	\$ 486.671,92	\$ 515.171,37	\$ 545.339,74	\$ 577.274,77	\$ 611.079,91
(-) Costo de Producción (costos de ventas)	\$ 265.085,61	\$ 278.531,34	\$ 289.956,42	\$ 300.936,39	\$ 313.348,47
<b>(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>\$ 221.586,31</b>	<b>\$ 236.640,03</b>	<b>\$ 255.383,33</b>	<b>\$ 276.338,38</b>	<b>\$ 297.731,44</b>
Gastos Operativos					
(-) Gastos de Administración	\$ 21.916,71	\$ 24.014,83	\$ 25.026,42	\$ 26.080,81	\$ 27.179,80
(-) Gastos de Venta	\$ 6.800,20	\$ 7.441,69	\$ 7.756,48	\$ 8.084,58	\$ 8.426,55
(-) Gastos de producción	\$ 18.900,60	\$ 20.761,63	\$ 21.639,85	\$ 22.555,21	\$ 23.509,30
<b>(=) UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 173.968,80</b>	<b>\$ 184.421,88</b>	<b>\$ 200.960,58</b>	<b>\$ 219.617,78</b>	<b>\$ 238.615,79</b>
(-) Gastos Financieros	\$ 26.481,20	\$ 21.184,96	\$ 15.888,72	\$ 10.592,48	\$ 5.296,24
<b>(=) UAIR</b>	<b>\$ 147.487,60</b>	<b>\$ 163.236,92</b>	<b>\$ 185.071,86</b>	<b>\$ 209.025,30</b>	<b>\$ 233.319,55</b>
(-) 15% Utilidades trabajadores	\$ 22.123,14	\$ 24.485,54	\$ 27.760,78	\$ 31.353,79	\$ 34.997,93
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>	<b>\$ 125.364,46</b>	<b>\$ 138.751,38</b>	<b>\$ 157.311,08</b>	<b>\$ 177.671,50</b>	<b>\$ 198.321,62</b>
(-) Impuesto a la renta	\$ 31.341,11	\$ 34.687,84	\$ 39.327,77	\$ 44.417,88	\$ 49.580,40
<b>(=) UTILIDAD NETA</b>	<b>\$ 94.023,34</b>	<b>\$ 104.063,53</b>	<b>\$ 117.983,31</b>	<b>\$ 133.253,63</b>	<b>\$ 148.741,21</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.11 Flujos Netos de Caja

**Tabla 49-5:** Flujos netos de caja

<b>FLUJOS NETOS DE CAJA</b>						
<b>RUBROS</b>		<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
(=) Utilidad Neta		\$ 94.023,34	\$104.063,53	\$ 117.983,31	\$133.253,63	\$148.741,21
(+) Depreciaciones		\$ 8.434,99	\$ 8.434,99	\$ 8.434,99	\$ 7.506,61	\$ 7.506,61
(+) Amortizaciones		\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
(+) Valor Residual Activos Fijos						\$ 95.287,17
Inversión Inicial (Socios)	\$242.733,30					
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 102.558,33</b>	<b>\$112.598,53</b>	<b>\$ 126.518,30</b>	<b>\$140.860,24</b>	<b>\$251.634,99</b>

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

### 5.11.12 Cálculo del Van

**Tabla 50-5:** Cálculo del VAN

<b>CÁLCULO DEL VAN</b>				
$1/(1+k)^n$				
<b>AÑOS</b>	<b>FNC</b>	<b>Actualizados</b>	<b>FNC Actualizados</b>	<b>FNC Acumulados</b>
1	\$ 102.558,33	0,91	\$ 93.534,18	\$ 93.534,18
2	\$ 112.598,53	0,83	\$ 93.655,10	\$ 187.189,28
3	\$ 126.518,30	0,76	\$ 95.973,53	\$ 283.162,80
4	\$ 140.860,24	0,69	\$ 97.450,91	\$ 380.613,71
5	\$ 251.634,99	0,63	\$ 158.769,79	\$ 539.383,49
<b>Sumatoria FNC</b>			<b>\$ 539.383,49</b>	
<b>Inversión</b>			<b>\$ 242.733,30</b>	
<b>VAN</b>			<b>\$ 296.650,20</b>	

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

**Tabla 51-5:** Tasa de descuento

<b>CÁLCULO DE LA TASA DE DESCUENTO</b>				
<b>Fuentes de Financiamiento</b>	<b>Monto</b>	<b>Participación</b>	<b>Tasa de interés</b>	<b>Tasa Ponderada</b>
CAPITAL SOCIAL	13.000,00	4,6%	7,31%	0,33%
BanEcuador	271.323,79	95,4%	9,76%	9,31%
<b>TOTAL</b>	<b>284.323,79</b>	<b>100,0%</b>	<b>17,07%</b>	<b>9,65%</b>

**Fuente:** Estudio financiero, 2022.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

Para determinar la factibilidad de la creación del centro de acopio se utilizó la herramienta del Valor Actual Neto – VAN, donde se toma los futuros flujos netos de caja del proyecto y se le resta la inversión, esto permite determinar si el proyecto en el futuro generará ingresos o pérdidas. Para lo cual se utiliza la siguiente fórmula para el cálculo de los flujos netos actualizados, tomando como base la tasa de descuento del proyecto que su fin es de aproximar el valor presente de un pago futuro, donde utiliza para su cálculo la tasa de interés que se pagará por el préstamo a largo plazo que corresponde al 9,76% y la tasa pasiva que actualmente se ofrece en los bancos que corresponde al valor porcentual del 7,31% según el Banco Central del Ecuador, obteniendo de esa manera una tasa de descuento del 9,65%.

El Valor Actual Neto para este proyecto es de USD\$ 296.650,20, es decir que este es factible ya que su valor es positivo, después de haberle restado la inversión.

### 5.11.13 Relación Beneficio Costo

**Tabla 52-5:** Relación beneficio costo

<b>CÁLCULO DE LA RELACIÓN BENEFICIO COSTO</b>		
VAN	Sum FNC Actual	\$ 539.383,49
Inversión		\$ 242.733,30
<b>Relación Beneficio Costo</b>		<b>\$ 2,22</b>

**Fuente:** Estudio financiero, 2022.

**Realizado por:** Ruano, Ana, 2022.

El proyecto posee una relación de beneficio costos de USD\$ 2,22, es decir que por cada dólar invertido en este proyecto los asociados obtendrán una retribución o ganancia de USD\$ 1,22.

### 5.11.14 Cálculo de la tasa interna de retorno TIR

**Tabla 53-5:** Tasa interna de retorno

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO						
FNC Actual + Inversión inicial	\$-242.733,30	\$ 102.558,33	\$ 112.598,53	\$ 126.518,30	\$ 140.860,24	\$ 251.634,99
<b>TIR</b>	<b>43,68%</b>					

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

La tasa interna de retorno para este proyecto es de 43,68%, es un porcentaje muy bueno para invertir ya que esta tasa es superior a la tasa de descuento que es lo que ganaría si se decide poner el dinero en una institución bancaria por lo que si conviene invertir en este proyecto ya que generaría más beneficios.

### 5.11.15 Periodo de recuperación de Inversión

**Tabla 54-5:** Periodo de recuperación de inversión

CÁLCULO DEL VAN					
$1/(1+k)^n$					
AÑOS	FNC	Actualizados	FNC Actualizados	FNC Acumulados	
1	\$ 102.558,33	0,91	\$ 93.534,18	\$ 93.534,18	
2	\$ 112.598,53	0,83	\$ 93.655,10	\$ 187.189,28	
3	\$ 126.518,30	0,76	\$ 95.973,53	\$ 283.162,80	
4	\$ 140.860,24	0,69	\$ 97.450,91	\$ 380.613,71	
5	\$ 251.634,99	0,63	\$ 158.769,79	\$ 539.383,49	
<b>Sumatoria FNC</b>			<b>\$ 539.383,49</b>		
<b>Inversión</b>			<b>\$ 242.733,30</b>		<b>\$ 242.733,30</b>
<b>VAN</b>			<b>\$ 296.650,20</b>		

### PERIODO DE RECUPERACIÓN DE INVERSIONES

AÑOS			2
MESE			
S	0,58	6,9	6
DÍAS	0,94	28	28

Fuente: Estudio financiero, 2022.

Realizado por: Ruano, Ana, 2022.

## **CONCLUSIONES**

Se desarrolló conceptos y definiciones de términos utilizados en el presente estudio mediante fuentes bibliográficas, donde permitió conocer la parte teórica para posteriormente ponerlo en práctica en el desarrollo del trabajo.

El sector productivo de cacao en la parroquia Pacayacu se encuentra en pleno desarrollo, pero se conoció a través de un estudio de campo que sus productos no reciben un precio justo, además la parroquia no cuenta con un centro de acopio de cacao, siendo esta una de las causas por las que se deben trasladar a los pueblos más cercanos para vender sus productos, o en algunas ocasiones vender a los comerciantes intermediarios existentes en la parroquia.

En base a los diferentes estudios aplicados para conocer la factibilidad del proyecto se determinó que actualmente existe una demanda insatisfecha grande de este producto, también se conoció que los productores ofertan aproximadamente 4.866 quintales de cacao anualmente.

Se determinó que el proyecto si es factible para su desarrollo ya que según los datos obtenidos del estudio financiero se obtuvo un Valor Actual Neto positivo y una Tasa Interna de Retorno del 43,68%, con una relación de beneficio costo de USD\$ 2,22, es decir que por cada dólar invertido se obtendrá una ganancia de USD\$ 1,22, esta inversión se recuperará en un lapso de dos años, seis meses y veinte y ocho días.

## **RECOMENDACIONES**

El proyecto para la creación del centro de acopio en la parroquia Pacayacu proyecta rentabilidad y factibilidad de este, ya que posee resultados fundamentados técnicamente; por lo que, se recomienda invertir en el desarrollo de este proyecto.

Se recomienda la creación jurídica de la asociación de cacaoteros de la parroquia Pacayacu para solicitar el requerimiento de construcción del centro de acopio al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Pacayacu, para de esa manera contribuir en el desarrollo económico de la parroquia.

El centro de acopio Pacayacu debe tener una organización administrativa estable y un clima laboral agradable para de esa manera lograr unos resultados favorables para la organización, tomando en consideración que un buen manejo de los recursos financieros es indispensable dentro de cualquier negocio.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado, R. (2018). *Proyecto de factibilidad para la creación de un centro de acopio de cacao en la parroquia San Sebastián del Coca, cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana*. (Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/13311/1/92T00205.pdf>
- Amazon. (2022). *Sacos de yute, sacos ecológicos de fibra natural resistentes*. Recuperado de: <https://www.amazon.es/ecol%C3%B3gicos-Natural-Resistentes-protecci%C3%B3n-Carreras/dp/B07TVKRDV2>
- Anecacao. (2022). *El cacao ecuatoriano Anecacao Ecuador*. Recuperado de: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-cacao-ecuatoriano.html>
- Arboleda, G. (1998). *Proyectos Formulación, Evaluación y control*. Recuperado de: [https://www.academia.edu/34454499/Libro\\_Proyectos\\_Formulacion\\_evaluacion\\_y\\_control\\_Arboleda\\_Velez\\_German](https://www.academia.edu/34454499/Libro_Proyectos_Formulacion_evaluacion_y_control_Arboleda_Velez_German)
- Arenas, J., Sebastián, M., & Claver, J. (2017). *Oficina técnica y proyectos*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/48915>
- Arguello, C. (2018). *Economía teoría del consumidor la forma más fácil de aprender economía*. Recuperado de: <https://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-19-134516-72%20Libro%20Economia%20digital.pdf>
- Arteaga, F., Hernandez, E., & Ramirez, S. (2012). *Diseño de un centro de acopio y el manual procesamiento de tilapia (Oreochromis niloticus) de cultivo acuícola. De buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de tilapia*. Recuperado de: [https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/2621/1/Dise%C3%B1o\\_de\\_un\\_centro\\_de\\_acopio\\_y\\_el\\_manual\\_de\\_buenas\\_pr%C3%A1cticas\\_de\\_manufactura\\_para\\_el\\_procesamiento\\_de\\_tilapia\\_%20Oreochromis\\_niloticus%29\\_de\\_cultivo\\_acu%C3%ADcola.pdf](https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/2621/1/Dise%C3%B1o_de_un_centro_de_acopio_y_el_manual_de_buenas_pr%C3%A1cticas_de_manufactura_para_el_procesamiento_de_tilapia_%20Oreochromis_niloticus%29_de_cultivo_acu%C3%ADcola.pdf)
- Aveces, P. (2018). *Administración de proyectos: enfoque por competencias*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/esPOCH/40534>
- BCE. (2022). *Comercio Exterior*. Recuperado de: <https://www.bce.fin.ec/index.php/comercio-exterior>
- Boero, C. (2020). *Evaluación de proyectos* (3ª. ed.). Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/esPOCH/172500>
- Candela, O., & Cerezuela, B. (2017). *Gestión de proyectos paso a paso*. Recuperado de: [http://discovery.uoc.edu/iii/encore/record/C\\_\\_Rb1064379\\_\\_SGesti%F3n%20de%20proyectos%20paso%20a%20paso\\_\\_Orightrresult\\_\\_U\\_\\_X7?lang=spi](http://discovery.uoc.edu/iii/encore/record/C__Rb1064379__SGesti%F3n%20de%20proyectos%20paso%20a%20paso__Orightrresult__U__X7?lang=spi)

- D'Aquino, M., & Barrón, V. (2020). *Proyectos y metodología de la investigación*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/160000?page=32>
- Duvergél, Y., & Argota, L. (2017). 3C Tecnología. *Estudio de factibilidad económica del producto sistema automatizado cubano para el control de equipos médicos*, 6(24), 46–63. Recuperado de: <https://doi.org/10.17993/3ctecno.2017.v6n4e24.46-63>
- GADPR PACAYACU. (2020). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia rural Pacayacu*. Pacayacu: GADPRP.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación* (6ª. ed.). Recuperado de: <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2018). *Manual 5: el mercado y la comercialización*. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/7088/BVE18040224e.pdf>
- López, A. (2017). *Producción y Comercialización de Cacao Fino de Aroma en el Ecuador - Año 2012-2014*. Recuperado de: <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/ESTUDIO-DEL-CACAO-IZ7-version-publica-ultima.pdf>
- López, M., & Gómez, X. (2018). *Gestión de costos y precios*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/40538>
- Morales, F., Carrillo, M., Ferreira, J., Peña, M., Briones, W., & Albán, M. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 11(1), 63–69. doi: <https://doi.org/10.18779/CYT.V11I1.222>
- Meza, J. (2013). *Evaluación financiera de proyectos* (3ª. ed.). Recuperado de: <https://p303.zlibcdn.com/dtoken/9d9593f479538110cbcafc14f01953a/Evaluaci%C3%B3n%20financiera%20de%20proyectos%20%28Jhonny%20de%20Jes%C3%BA%20Meza%20Orozco%29%20%28z-lib.org%29.pdf>
- Ministerio del Ambiente, A. y T. E. (2017). *Productores de Sucumbíos reciben insumos agropecuarios y material educativo para mejorar el equilibrio ambiental y la producción de sus fincas – Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica*. Recuperado de: <https://www.ambiente.gob.ec/productores-de-sucumbios-reciben-insumos-agropecuarios-y-material-educativo-para-mejorar-el-equilibrio-ambiental-y-la-produccion-de-sus-fincas/>
- Monroy, M., & Nava, N. (2018). *Metodología de la investigación*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/lc/learningbyhelping/titulos/172512%0Ahttp://petroquimex.com/PDF/SepOct17/Desarrolla-IMP-Metodologia.pdf>
- Montaña, M., & Ávila, M. (2015). *Centro de acopio y capacitación tecnológica para el agro en la región de Lengupá* (Tesis de pregrado, Universidad La Gran Colombia). Recuperado de: <https://repository.ugc.edu.co/bitstream/handle/11396/4286/monografia%20final%20TALLER%2010.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Morales, A., & Morales, J. (2018). *Proyectos de inversión evaluación y formulación*. Recuperado de: [www.LibrosEnPdf.org](http://www.LibrosEnPdf.org)
- Oballe de Espada, A., Torrealba, J., & Torres, H. (1974). *Manual Sorbe Centros de Acopio*. Recuperado de: <https://books.google.com.ec/books?id=wnAOAQAIAAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Olvera, J. (2018). *Criminalística: metodología de la investigación*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/119412>
- Perez, L., Perez, R., & Seca, M. (2020). *Metodología de la investigación científica*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/138497>
- Pilatani, J. (2019). *Proyecto de factibilidad para la implementación de un centro de acopio de cacao en la parroquia Puerto Limón en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. (Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo)*. Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11288/1/22T0499.pdf>
- Pimienta, J., & de la Orden Hoz, A. (2017). *Metodología de la Investigación (3ª. ed.)*. Recuperado de: <https://swab.zlibcdn.com/dtoken/b9b65fae83a09c7544561df32c841be5/Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20competencia-aprendizaje-vida%20%28Pimienta%20Prieto%20etc.%29%20%28z-lib.org%29.pdf>
- Reveles, R. (2017). *Análisis de los elementos del costo*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/116352>
- Rodríguez, F. (2018). *Formulación y evaluación de proyectos de inversión: una propuesta metodológica*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/116949>
- Saucedo, H. (2020). *Capital del trabajo: Modelos de negocio con valor económico agregado*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/130923>
- Schnarch, A. (2019). *Marketing para Emprender*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/127104>
- Sistema de Información Pública Agropecuaria. (2022). *Cacao*. Recuperado de: <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao>
- Sistema de Información Pública Agropecuaria. (2021). *Cifras Agroproductivas*. Recuperado de: <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cifras-agroproductivas>
- Sistema de Información Pública Agropecuaria – SIPA. (2022). *Sistema de Información Pública Agropecuaria – SIPA*. Recuperado de: [http://sinagap.mag.gob.ec/sina/PaginasCGSIN/Rep\\_Precios\\_Agro\\_CA.aspx](http://sinagap.mag.gob.ec/sina/PaginasCGSIN/Rep_Precios_Agro_CA.aspx)
- Valladolid, A. (2017). *Estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio de la producción de cacao y café en la parroquia Taracoa cantón Francisco de Orellana 2016*

(Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de:  
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/12571/1/92T00146.pdf>



## ANEXOS

### ANEXO A: CUESTIONARIO DE ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE CACAO DE PACAYACU.

<b>Encuesta dirigida a:</b>	Agricultores de la Parroquia Pacayacu.
<b>Encuestador:</b>	Ana Isabel Ruano Charfuelan
<b>Objetivo:</b>	Recopilar información, la cual permitirá determinar la factibilidad de la creación de un Centro de Acopio en la parroquia Pacayacu.

#### 1. ¿Cuántas hectáreas de tierra posee usted para el cultivo de cacao?

- De 1 a 2 hectáreas ( )      De 3 a 5 hectáreas ( )      De 6 a 8 hectáreas ( )  
De 9 a 10 hectáreas ( )      De 11 hectáreas en adelante ( )

#### 2. ¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce?

- Cacao Nacional ( )      Cacao CCN51 ( )      Super Árbol ( )

#### 3. ¿Cuál es su capacidad anual de producción de cacao por cada hectárea?

- De 1 a 5 qq ( )      De 5 a 10 qq ( )      De 10 a 15 qq ( )  
Más de 15 qq ( )

#### 4. ¿Con que frecuencia vende usted su producción?

- Semanalmente ( )      Quincenalmente ( )      Mensualmente ( )  
Trimestralmente ( )      Semestralmente ( )      Anualmente ( )

**5. ¿En qué estado vende el cacao?**

En baba ( )

Fermentado ( )

Seco ( )

**6. ¿En dónde vende su cosecha de cacao?**

Centro de acopio de cacao ( )

Intermediarios ( )

Empresas exportadoras ( )

Empresas productoras de derivados ( )

Otros ( )

**7. ¿Está de acuerdo con el pago que recibe por su producto?**

Si ( )

No ( )

**8. ¿Cuál es el precio promedio al que usted comercializa el quintal de cacao?**

**Cacao en baba**

De 25 a 35 USD ( )

De 36 a 45 USD ( )

De 46 a 60 USD ( )

**Cacao Fermentado**

De 30 a 40 USD ( )

De 41 a 50 USD ( )

De 51 a 80 USD ( )

**Cacao Seco**

De 60 a 70 USD ( )

De 71 a 80 USD ( )

De 81 a 125 USD ( )

**9. ¿Conoce usted que es un centro de acopio?**

Si ( )

No ( )

**10. ¿Estaría usted dispuesto a vender su producción de cacao a un centro de acopio de la parroquia?**

Si ( )

No ( )

**11. ¿Cuáles serían sus razones para vender su producción de cacao a un centro de acopio y no a otros?**

Precio Justo ( )

Pago al contado ( )

Venta Segura ( )

Facilidad de transporte ( )  
(Compra puerta a puerta)



epoch

Dirección de Bibliotecas y  
Recursos del Aprendizaje

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y  
DOCUMENTAL**

**REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA**

**Fecha de entrega:** 06 / 12 / 2022

<b>INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)</b>
<b>Nombres – Apellidos:</b> ANA ISABEL RUANO CHARFUELAN
<b>INFORMACIÓN INSTITUCIONAL</b>
<b>Facultad:</b> ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
<b>Carrera:</b> FINANZAS
<b>Título a optar:</b> LICENCIADA EN FINANZAS
<b>f. Analista de Biblioteca responsable:</b> ING. JOSÉ LIZANDRO GRANIZO ARCOS MGRT.



**2305-DBRA-UTP-2022**